sale&pepe

SALEPEPE.IT
AGOSTO 2014
MONDADORI



Torta di pesche alla vaniglia,
pag. 25

PARMIGIANE non solo melanzane per il piatto più ghiotto dell'estate **GAZPACHO** dall'Andalusia per brividi di gusto **HAMBURGER** come rendere gourmand il classico del fast food **FRUTTA DOUBLE FACE** un po' torta e un po' gelato

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 28 - Mensile


AGE PERFECT
AGE PERFECT
RENAISSANCE CELLULAIRE
L'ORÉAL
L'OREAL
PARIS
REVITA
LIFT
LASER X3
REVITALIFT
REVITALIFT
LASER X3

SOMMARIO

AGOSTO 2014

Servizi

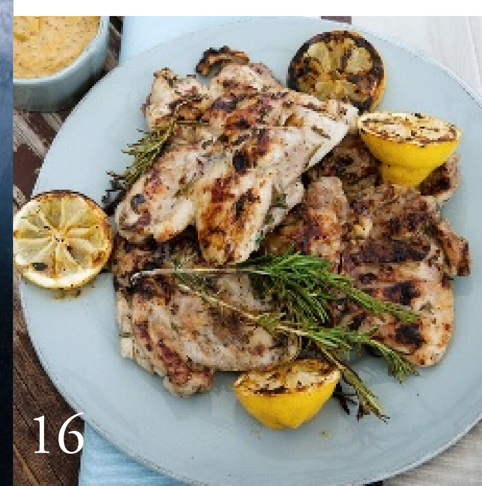
Evasioni











Indice delle ricette e indirizzi a pagina 8

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!

Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Scuola

94



68



Rubriche

Hanno collaborato con noi ad Agosto



CICCIO SULTANO
Chef tra i più celebri di Sicilia, Ciccio Sultano ha fatto del ristorante Duomo di Ragusa Ibla un tempio alla cucina dell'isola: sia quella più antica e povera sia quella più sontuosa. Alcuni suoi segreti li trovate a pag 76.

CLAUDIA COMPAGNI
Food stylist e autrice di tante nostre ricette - in questo numero firma quelle a pag 40, pag 52 e pag 78 - ama il cibo in tutti i suoi aspetti, compresi quelli estetici.



MAX E BARBARA SCHIAVON
Campioni veneti di Street Food 2013 secondo il Gambero Rosso, Max e Barbara Schiavon conducono La Folperia di Padova dal 1993. Il loro chiosco è un luogo di delizie per chi ama moleche, bovoletti e tante altre delizie del mare. Le loro ricette sono a pag. 37



INDICE

LE RICETTE DI AGOSTO 2014

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE, SALSE

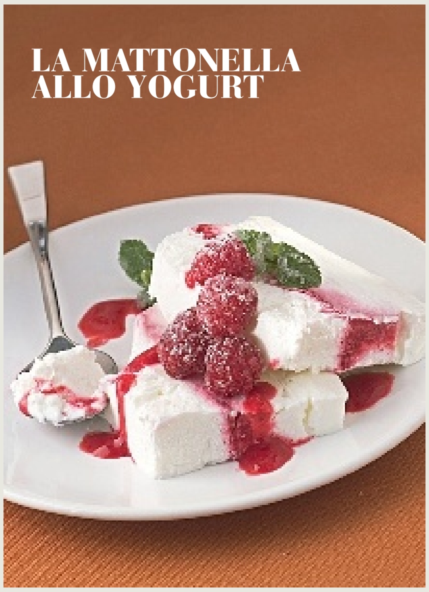
DESSERT E BEVANDE

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2013

Richiedetelo via e-mail al nostro "Servizio indici" (salepepe@mondadori.it). È disponibile in versione elettronica e verrà inviato gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta.

INDIRIZZI

- **100FA,** www.100fa.it
- **Abitoqui,** www.abitoqui.it
- **Alessi,** www.alessi.it
- **Asa Selection,** www.asa-selection.com
- **Arte pura,** www.artepura.it
- **Arzberg,** www.arzbergporzellan.com
- **Bitossi Home,** www.bitossihome.it
- **Blanc Mariciò,** www.blancmariclo.com
- **Blomus,** www.blomus.com
- **Bormioli Rocco,** www.bormiolirocco.com
- **Brandani,** www.brandani.it
- **Broggi,** www.broggi.it
- **C&C,** www.cec-milano.com
- **Chantal Delorme,** www.chantaldelorme.it
- **Corrado Corradi,** www.corrado-corradi.it
- **Covo,** www.covo.it
- **De Castelli,** www.decastelli.com
- **Driadekosmo,** www.driade.com
- **Emsa,** www.emsa.com
- **Enrica Negri Ceramiche,** www.enricanegri.com
- **Essent'ial,** www.essent-ial.com
- **Fasano Ceramiche,** www.fasanocnf.it
- **Ikea,** www.ikea.it
- **Iittala,** distribuito da Fiskars www.iittala.com
- **JMG,** www.jmgeurope.com
- **Jannelli e Volpi,** www.jannellievolpi.it
- **Kitchen,** www.kitchenweb.it
- **L'arte nel pozzo,** www.artenelpozzo.it
- **Laboratorio Pesaro,** www.laboratoriopesaro.it
- **Le Jaquard Français,** www.le-jacquard-francais.fr
- **Leonardo,** distribuito da Merito, www.leonardo.de www.merito.it
- **La Rinascente,** www.larinascente.it
- **Legnoart,** www.legnoart.it
- **Licia Martelli**, www.liciamartelli.com
- **Lobmeyr,** www.lobmeyr.at
- **Lsa International,** distribuito da Maino Carlo www.lsa-international.com, www.mainocarlo.it
- **Made a Mano,** www.madeamano.it
- **Marina C,** www.marinac.it
- **Merito,** www.merito.it
- **Mauro Bolognesi,** www.maurobolognesi.com
- **Moroni Gomma,** www.moronigomma.it
- **MV% Ceramics Design,** www.mv-ceramicsdesign.it
- **Nella Longari,** www.nellalongari.com
- **Paola C,** www.paolac.com
- **Rina Menardi,** www.rinamenardi.com
- **Rosenthal,** www.rosenthal.de
- **Salvatore&Marie,** via Vigevano 33 Milano, tel. 02 89422152
- **Sambonet,** www.sambonet.it
- **Scantex,** distribuito da Edith Brugger Home Interiors www.edithbrugger.it
- **Silikomart,** www.silikomart.com
- **Silva Tessuti,** www.silvatessuti.it
- **Society,** www.societylimonta.com
- **Stamperia Bertozzi,** www.stamperiabertozzi.it
- **Tescoma,** www.tescoma.it
- **Tognana,** www.tognanaporcellane.it
- **Uno s.r.l.,** www.unocasadesign.com
- **Villeroy & Boch,** www.villeroy-boch.it
- **Variopinte,** distribuito da P&M Promotion www.variopinte.com
- **Virginia Casa,** www.virginiacasa.it
- **Weck,** distribuito da MCM, www.mcm-europe.com
- **WMF,** www.wmf.it
- **Zak! Designs,** distribuito da Maino Carlo, www.mainocarlo.it
- **Zara Home,** www.zarahome.com



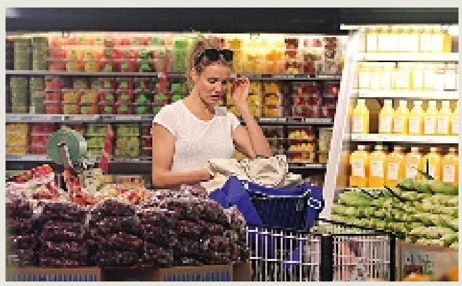
LA PIÙ CONDIVISA

Una salsina di lamponi e qualche frutto fresco sono il tocco finale su questa deliziosa mattonella gelato a base di yogurt e panna. Si tratta del dessert ideale per una serata estiva: è fresco e goloso e non appesantisce. La ricetta del semifreddo, raccontata step by step, è piaciuta moltissimo e questo mese è stata la più condivisa.



MADE IN ITALY

Peperone di Carmagnola, limone di Sorrento, pistacchio di Bronte, cardo gobbo dell'astigiano e ciliegie di Vignola. Sono alcune delle prelibatezze della ricca tradizione gastronomica italiana di cui si parla su salepepe.it, nella sezione Luoghi e personaggi. Qui si raccontano storie e curiosità sul Made in Italy, andando alla ricerca delle origini di alimenti antichi e squisiti. E, in più, si suggeriscono i modi più ghiotti per utilizzare in cucina le squistezze del Bel Paese.



TOP TEN NEWS

Rosticceria e pane fresco all'ingresso dei supermercati e musica rilassante. Sono alcuni dei 10 trucchi che i negozi adottano per invogliarci a riempire il carrello. Questa notizia, insieme a quella della dieta per dimagrire mangiando, è stata tra le più cliccate e condivise della sezione news quotidiane.

Itinerari del gusto

DAI CARATTERISTICI PIATTI DI SUGGESTIVE METE MEDITERRANEE ALLE TIPICITÀ ITALIANE. SALEPEPE.IT CI PORTA IN GIRO PER IL MONDO. E POI RICETTE E NEWS DA CONDIVIDERE

di Barbara Roncarolo









CIPRO, ISOLA DAI SAPORI ANTICHI

Conosciuta come l'isola di Afrodite, Cipro è ai confini del Mediterraneo, quasi incastonata nel Medio Oriente. Qui si incontrano radici elleniche, cristiane, musulmane e persino britanniche, perché Cipro è un condensato di storia e culture. Tutto questo è nei suoi piatti tipici. L'agnello speziato, i dolci al profumo di rose e il mezé, un insieme di piccole portate di carne e verdure, rappresentano alla perfezione l'ospitalità dell'isola, il suo carattere aspro e la sua dolcezza.

Total.
Lo yogurt a regola d'arte.



La perfezione spesso è fatta di poche semplici cose. Yogurt Total, ad esempio, contiene solo buon latte di mucca e fermenti lattici vivi. Da più di ottant'anni FAGE lo produce così, seguendo la ricetta classica dell'**autentico yogurt greco** colato.
Cremoso, naturale al 100%, dal gusto vellutato.
Un capolavoro anche di leggerezza: Total 0% ha zero grassi, solo 57 chilocalorie per 100 grammi, ma è ricco di proteine (10,3%/100 g). Ideale per una dieta equilibrata senza mai rinunciare al piacere.



FAGEItalia

www.italia.fage.eu

W la pappa col pomodoro



Laura Maragliano

ALLA RISCOPERTA DI SAPORI SEMPLICI, CON TRUCCHI E VARIANTI PER RENDERLI ANCORA PIÙ SFIZIOSI. PERFETTI SERVITI OPEN-AIR

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Avevo otto anni quando un piatto in particolare ha attirato la mia attenzione. E chi come me è stato assiduo spettatore delle disavventure di Gian Burrasca, personaggio principale di uno dei primi sceneggiati Rai (era il 1964), non può non ricordare che di pappa al pomodoro si trattava. Il piatto, acclamato a gran voce dal protagonista e dai suoi coetanei, aveva suscitato la mia curiosità: perché tanti bambini volevano mangiarlo, cos'era, com'era fatto e soprattutto che sapore aveva? L'ho scoperto molti anni dopo imparando anche che questo piccolo capolavoro di semplicità contadina ha le sue regole a partire dagli ingredienti. Il pane deve essere rigorosamente sciocco, ossia senza sale, e soprattutto raffermo perché solo questa "stagionatura" mezzana gli consente di non diventare scivoloso o colloso; poi l'aglio, la cui presenza è indispensabile e copiosa (anche se alcune varianti propongono i porri); e infine i pomodori, assolutamente freschi d'estate. Seguono due scuole di pensiero sulla cottura: per la prima, la pappa si prepara mettendo tutti gli ingredienti a freddo facendoli bollire insieme; per la seconda, si buttano nel brodo caldo, sul fuoco, i pomodori già cotti e passati al setaccio, le fette di pane leggermente tostate in forno, l'aglio tritato, sale, pepe e si prosegue la cottura finché il liquido si è consumato. A questo punto la pappa viene "frustata" per qualche minuto, ossia amalgamata con la frusta che si usa per montare gli albumi, in modo da sbriciolare bene tutto il pane. Dopo non resta che assaggiare! Magari a occhi chiusi per sentire il profumo del basilico, del pomodoro fresco, dell'estate: perché questa pappa è proprio "...un ca-po-po-po-po-lavoro..." come diceva Gian Burrasca. E io gli ho sempre creduto.

> segue a pag. 12

PAPPA AL POMODORO

PER 8-10 PERSONE
1 kg di di pomodori da salsa maturi (o di pelati, compreso il liquido) - 2 cipolle rosse - 2 spicchi di aglio - 1 manciata di foglie di basilico - 2,5 hg di pane toscano posato raffermo - 1 litro di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - peperoncino in polvere - sale

● **1** Tagliate il pane a dadini. Affettate finemente le cipolle e fatele soffriggere con un po' di olio in un tegame largo e con il bordo alto circa 10 cm. Quando saranno appassite, salatele, aggiungete un pizzico di peperoncino e mescolate.
● **2** Unite i pomodori schiacciandoli con le mani (se preferite, potete sbucciarli e passarli con il passaverdura) e lasciate cuocere 7-8 minuti, finché la salsa si sarà un po' addensata. Quindi aggiungete il pane, metà del brodo vegetale, gli spicchi d'aglio e il basilico. Mescolate bene in modo che il pane si rompa e si gonfi. Versate il restante brodo (mettetelo tutto anche se vi sembra troppo) e livellate la superficie, che deve risultare uniforme e ricoperta dal liquido.
● **3** Lasciate cuocere per un po' senza mescolare. Ora la pappa al pomodoro deve fare i cosiddetti "sette veli": quando in superficie si forma una leggera pellicina, rompetela mescolando un poco e proseguite fino al formarsi di un nuovo velo. Ripetuta l'operazione 7 volte, la pappa è pronta (occorre circa mezz'ora). A fine cottura aggiungete un filo di extravergine e portate in tavola.









Pane, pomodori, aglio, cipolla e basilico: sono pochi e semplici gli ingredienti di questa zuppa contadina toscana, che in estate si gusta a temperatura ambiente. Saporita e facile da preparare, porta con sé la tradizione dei "setti veli": la pellicina che si forma in cottura deve essere rotta con il cucchiaio sette volte per garantire una riuscita perfetta.



Il carpaccio? Di peperone

Per un colorato antipasto estivo o una cena a buffet, sono ideali i peperoni al forno da servire a carpaccio (e senza pelle) con gustosi condimenti. Sistemateli interi su una placca foderata con carta da forno e infornateli per 45 minuti a 160° avendo cura di disporre nella parte bassa del forno una ciotolina resistente al calore colma d'acqua (va bene anche un piccolo contenitore di alluminio). Prelevateli, chiudeteli in un sacchetto di carta e lasciateli intiepidire: con questo metodo la pelle verrà via in un attimo. Dopo averli spellati, apriteli, eliminate semi e filamenti, tagliateli in larghe falde, allineateli su un vassoio e irrorateli con un filo d'olio. Completate con filetti di acciuga, fettine di aglio, prezzemolo tritato, peperoncino, succo di limone, sale e pepe. Qualche altra idea per rifinire? Un trito di olive verdi e nere, aglio a fettine, scorza di limone grattugiata e tonno sott'olio, oppure fiocchetti di burrata, pomodorini a fettine, gherigli di noce e maggiorana. E ancora, scaglie di parmigiano, listarelle di prosciutto crudo saltate in padella, ciuffetti di stracchino, aceto balsamico e rucola.

Sfiziosi sughi senza cottura

Sanno d'estate i sughi freschi e stuzzicanti che non richiedono cottura, ottimi per insalate di pasta o riso, ma ancora più gustosi se utilizzati per condire la pasta ancora calda: si enfatizza la profusione di profumi e si ottiene un piatto gradevolmente tiepido.

- Tritate grossolanamente qualche acciuga sott'olio con olive nere, pomodorini semisecchi, prezzemolo e aglio e mescolate il mix con poca scorza di arancia o limone grattugiata, pezzetti di caprino o feta, capperini, olio extravergine di oliva e pochissimo sale.
- Tagliate a cubetti un po' di pomodori e lasciateli sgocciolare in uno scolapasta. Riducete a dadini un peperone e una cipolla rossa. Preparate un battuto di aglio, prezzemolo e poco peperoncino e mescolatelo con gli altri ingredienti preparati, una mozzarella a pezzettini, olio extravergine di oliva e sale.
- Tagliate a dadini carote, zucchine, sedano e cipollotto in parti uguali e condite con olio extravergine, pepe, sale, erba cipollina tagliuzzata e scaglie di grana.



Il gelato di yogurt

Una delizia sottozero che si abbina a meraviglia con una macedonia di frutta estiva condita con succo di lime, un filo di miele e qualche fogliolina di menta. Da arricchire con frutta secca, come noci, mandorle, pistacchi o nocciole mescolati con miele fluido o sciroppo di agave. È ottimo anche con frutti di bosco crudi o cotti in padella con un po' di zucchero, oppure con dadini di pesca, amaretti sbriciolati e scagliette di cioccolato. Da provare con caramello liquido mescolato con succo e scorza di limone e frutta disidratata ammorbidita nel Moscato. È davvero raffinato con zenzero candito a dadini ammorbidito in un vino dolce e poi condito con succo di lime e sciroppo di fiori di sambuco. Infine è sempre buono mescolato con semplici coulis di frutta estiva frullata con succo di lime e zucchero. Per il gelato montate 1 abume a neve ferma con la frusta elettrica. Versate 500 g di yogurt bianco magro in una ciotola, unite 2 cucchiai di miele e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporate l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto, trasferite il tutto nella gelatiera e azionatela seguendo i tempi previsti dal manuale d'uso. Se non l'avete, mettete il composto in freezer per 1 ora, poi frullatelo o lavoratelo con una spatola e mettetelo di nuovo in freezer. Ripetete l'operazione 3 volte.





Una salsa al vino per la carne

Una riduzione di vino è una sorta di glassa di anima gourmand che, secondo gli ingredienti utilizzati, può regalare un tocco speciale a qualsiasi piatto, dall'antipasto al dessert. Quella che vi suggeriamo, piuttosto raffinata, è ideale per carni cotte in modo semplice, in padella, arrosto o alla griglia: filetti di manzo o maiale, selvaggina, grigliate estive di salsicce e costine. Fate bollire 1/2 litro di vino rosso con 1/2 litro di brodo, 2-3 scalogni tritati, 1 foglia di alloro, 2 rametti di timo e qualche bacca di ginepro. A parte fate sciogliere 100 g di burro, unite 50 g di farina, mescolate fino a ottenere una cremina e versatela nel vino caldo incorporandola con una frusta. Lasciate rapprendere a fuoco basso e poi frullate il tutto con un mixer a immersione. Filtrate la salsa, salate, pepate e unite qualche goccia di salsa Worcester. Aggiungete 30 g di di burro freddo a pezzetti e montate la riduzione con una frusta elettrica.



ADDUMA
Fratelli di mare.
Due prodotti, la stessa passione.
San Cusumano
Nino Castiglione
Pinna Gialla
TONNO
in Olio d'Oliva
PRODOTTO AD ERICE (TRAPANI) ITALY
NINO CASTIGLIONE
AURIGA
olio d'oliva
Quest'estate San Cusumano e Auriga portano a tavola
il gusto del tonno lavorato in SICILIA secondo tradizione:
buono, nutriente, leggero!
il Buono
dell' Estate
seguici
su Facebook
www.ninocastiglione.it
NINO CASTIGLIONE

Tempo di grigliata

IL PIACERE DI PREPARARE INSIEME DELIZIE ALLA BRACE SI RINNOVA OGNI ESTATE COME UN ALLEGRO RITUALE. CON UNA SFILATA DI CARNI GHIOTTE E ABBRUSTOLITE

testo di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità Giacomo Parma



Il servizio è stato realizzato presso il Bed&Breakfast Villafiore Luxury, Verucchio (RN).
Nella pagina accanto: canovaccio da Moroni Gomma, posate JMG, piatto Ikea, calice Bormioli Rocco.
Indirizzi a pagina 8





Con la famiglia, gli amici, i colleghi. Per festeggiare una ricorrenza speciale o semplicemente per il gusto di stare insieme. La grigliata è il rito irrinunciabile di ogni estate, che si sposa con i ritmi lenti e le giornate lunghe della stagione vacanziera. L'atmosfera è rilassata e informale, gli orari elastici; c'è chi arriva già nel tardo pomeriggio, magari con i bambini, per condividere la preparazione del cibo e prolungare il piacere dell'attesa. Gli ospiti si siedono a piacere nel verde, scambiandosi saluti, chiacchiere e racconti; vicino alla griglia, appoggiata sulle braci del camino, una rustica tavola di legno è pronta ad accogliere le portate appena pronte e ancora fumanti, i contorni e le salse. Si stappano le prime bottiglie di vino ed ecco arrivare un inaspettato antipasto di pesce, che apre a contrasto un menu tutto giocato sulla carne. Squisiti crostini con mazzancolle grigliate, impreziositi da una salsina di formaggio fresco ed erbe aromatiche e dai sentori agretti della scorza di limone grattugiata.

> segue a pag. 18

Crostini di mazzancolle grigliate, pag. 24

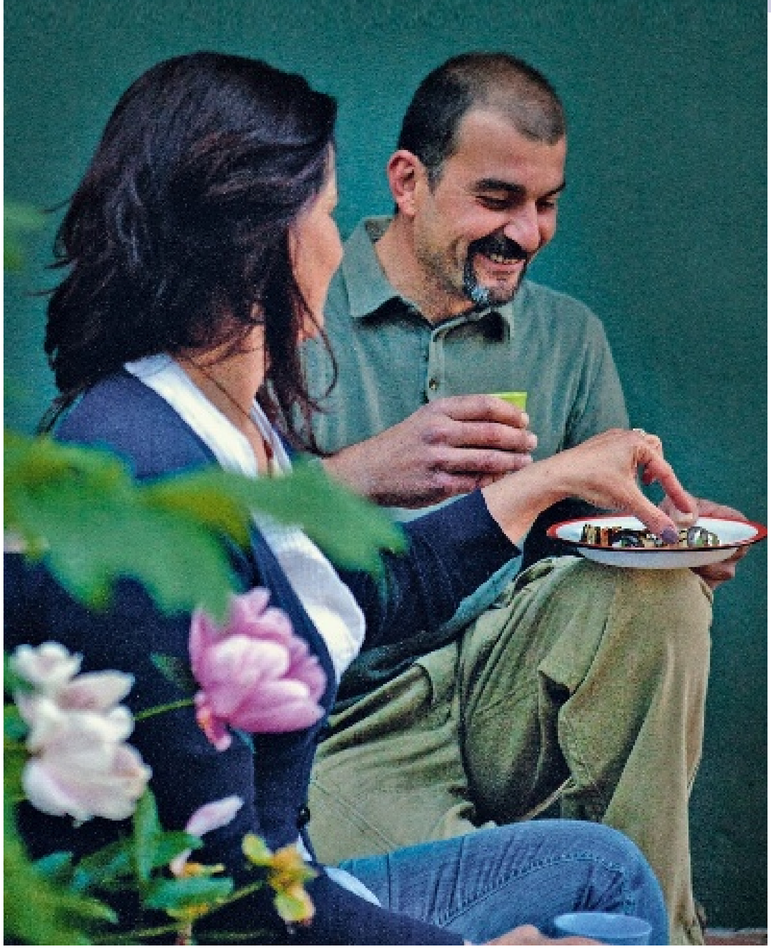
> *segue da pag. 17*

Mentre i piatti principali incominciano ad abbrustolirsi sulla griglia, spandendo nell'aria un delizioso profumino, il tocco piccante degli involtini di melanzane stuzzica il palato. Conditi con paprika e peperoncino, sono farciti di yogurt greco e basilico: un prelibato contrasto di sapori da godersi facendo due chiacchiere, magari con un sorso di birra ghiacciata. Finalmente fa il suo ingresso in tavola la prima portata di carne alla brace, grande protagonista della serata declinata in tre diverse preparazioni: apre la sequenza un piatto di succulente sovracosce di pollo con limoni ed erbe profumate. Il loro segreto? La lunga marinatura (24 ore) con acqua, olio e aromi, che rende le carni particolarmente saporite, tenere e succose; la prima parte della cottura coperta con alluminio, utile per trattenere gli umori; e la salsina al miele, che riequilibra le note acidule degli agrumi. Il pollo si serve con una senape di Digione aromatizzata alle spezie (peperoncino, paprika, curcuma), che esalta con il suo gusto deciso quello delicato del volatile. Profumi orientali anche nella dadolata di verdure sott'aceto, condite con peperoncino, coriandolo, finocchio, sesamo nero e curcuma: preparate prima e riposte in vasi da conserva, conquistano con un perfetto equilibrio di sapori.

> *segue a pag. 20*



Sopra: piatti Variopinte, bicchieri da Moroni Gomma. Nella pagina accanto: tovaglia da Moroni Gomma, piatto Virginia Casa, salsiera con coperchio Asa Selection, cucchiaio Ikea. Indirizzi a pagina 8







SENAPE AROMATICA
Portate a ebollizione 1 dl di aceto di mele con 3 cucchiai di zucchero di canna e fatelo ridurre della metà a fuoco vivace. Unite 1 vasetto di senape di Digione, 1 cucchiaino di peperoncino piccante in polvere, 1 cucchiaino di paprika dolce, 1 spicchio d'aglio (facoltativo) e 1 cucchiaino di curcuma; lasciate sobbollire molto dolcemente per 5 minuti. Fuori dal fuoco incorporate 1 cucchiaino di burro morbido. Fate raffreddare completamente la salsa prima di servire.

Verdure sott'aceto all'orientale, pag. 24

Pollo ai limoni, pag. 24



> *segue da pag. 18*

Una pausa è d'obbligo prima di assaporare le pietanze di carne più robuste, già preparate davanti al camino. Mentre i filetti di maiale incominciano a cuocere, gli ospiti si disperdono tra il camino e il giardino: il sole è tramontato ed è arrivato il momento di accendere le lanterne che, grosse e colorate, diventano un gioco per i bambini. Ma l'intenso aroma della carne cotta a puntino richiama tutti intorno ai tavoli: tagliato a fette spesse, il maiale è insaporito da una lunga marinatura con spezie per barbecue, e servito con bacon croccante e maggiorana. Per accompagnarlo una stuzzicante insalata di cannellini: lessati e saltati in padella con peperoni rossi e friggitelli, sono esaltati da una spolverizzata di paprika dolce o piccante. Gran finale poi con la carne più nobile: la tagliata di manzo di razza pregiata (chianina o bianca romagnola). Succulenta e molto gustosa, è marinata con olio, aceto di mele, aromi, salsa Worchester e di soia e cotta rapidamente sulla brace. Prima di servirla, si completa con una salsina profumata e si accompagna con crostoni alla cipolla e prezzemolo.

> *segue a pag. 23*



Sopra bicchieri JMG; a lato piatto Virginia Casa, canovaccio da Moroni Gomma, posate Ikea. Nella pagina accanto in alto: ciotola e cucchiaio Ikea, tovagliolo da La Rinascente, bicchieri da Moroni Gomma. Indirizzi a pagina 8



Filetti di maiale con il bacon, pag.24



Insalata di fagioli e friggitelli, pag. 25





Tagliata super saporita, pag. 25

BERE GIUSTO
È l'occasione per mettere alla prova la duttilità di un Rosé metodo classico dell'Oltrepò, dal quale aspettarci la cura di un sapore intenso e raffinato come quello dei gamberoni; allo stesso tempo, lo spumante pavese non si fa intimidire dalla qualità e dalle diverse marinature delle carni, mettendo in luce una fibra serrata e un sapore di notevole lunghezza, così da accompagnare tutto fino in fondo. La torta di pesche merita una Malvasia dolce, leggiadra e frizzante, sempre dell'Oltrepò.



Torta di pesche alla vaniglia, pag. 25

Piatto e bicchiere Virginia Casa, posate Variopinte. Nella pagina accanto: piatti JMG. Indirizzi a pagina 8





> *segue da pag. 20*

Per finire in dolcezza

Spenta la brace, è ancora presto per i saluti. Gli ospiti indugiano ai tavoli, assaporando il gusto speciale dell'ultima fettina. Poi via, carni e verdure lasciano il posto a piatti di frutta fresca, da assaggiare tra una chiacchiera e l'altra in attesa del dessert: una torta di pesche alla vaniglia, perfetta per chiudere, con la sua rassicurante aria casalinga, una serata all'insegna di una convivialità sincera. Le fette di pesca, leggermente caramellate, affondano nell'impasto ingentilito dalla farina di mandorle e la scorza di limone. Un assaggio, con un sorso di frizzante Malvasia, e il delicato profumo di arancia e vaniglia dello sciroppo seduce il palato e rilassa la mente. Altri assaggi, nuovi racconti... finché il momento di salutarsi arriva. Con una promessa: arrivederci alla prossima grigliata.



CROSTINI DI MAZZANCOLLE

PER 6 PERSONE
18 code di mazzancolle sgusciate - 80 g di olive verdi - 80 g di olive nere - 2 cucchiai di capperi sott'aceto - 1 mazzetto di prezzemolo - 2 rametti di aneto (o finocchietto) - 100 g di formaggio fresco (anche di capra) - 18 fettine di pane casereccio - 1 limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Marinate le code di mazzancolle per 30 minuti con il succo del limone, 2 cucchiai d'olio, sale e pepe.
● **2** Denocciolate le olive e tritatele nel mixer con i capperi. Sminuzzate a coltello il prezzemolo e l'aneto poi mescolate il trito di olive con il formaggio e le erbe.
● **3** Grigliate le fette di pane e spalmatele con un cucchiaino di salsa al formaggio. Grigliate le mazzancolle 2 minuti per lato, disponetene una sopra ogni crostino, insaporite con una macinata di pepe e completate con la scorza del limone grattugiata.

FACILE
● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 8 minuti ● 175 cal/porzione

INVOLTINI DI MELANZANE

PER 6 PERSONE
3 melanzane nere lunghe - origano secco - paprika dolce affumicata - peperoncino piccante in fiocchi - 200 g di yogurt greco intero - 2 cucchiai di capperi sotto sale - 1 mazzetto di basilico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Affettate le melanzane nel senso della lunghezza e disponetele sulla placca del forno in un solo strato. Conditele con sale, paprika, un po' di origano e poco peperoncino sbriciolati con le dita. Aggiungete un filo d'olio e cuocetele sotto il grill del forno ben caldo per 10-15 minuti, girandole a metà in cottura.
● **2** Dissalate i capperi in abbondante acqua, scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente. Uniteli allo yogurt con una manciatina di foglie di basilico sminuzzate.
● **3** Quando le melanzane sono fredde, farcitele con un cucchiaino colmo di composto di yogurt e arrotolatele. Conditele con un pizzico di paprika e un filo d'olio.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 125 cal/porzione

POLLO AI LIMONI

PER 6 PERSONE
6 sovracosce di pollo disossate - 3 limoni non trattati - 1 mazzo di erbe aromatiche fresche miste (timo, rosmarino, prezzemolo, origano, salvia) - 2 spicchi d'aglio - miele - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaino di pepe nero in grani - sale

● **1** Versate in un'ampia ciotola 1/2 litro d'acqua, 2-3 cucchiai d'olio, i grani di pepe rotti grossolanamente, 20 g di sale e una manciata di erbe aromatiche sminuzzate. Immergete il pollo nella marinata (se necessario per coprirlo completamente versate altra acqua), copritelo con la pellicola e lasciatelo marinare in frigorifero per un massimo di 24 ore.
● **2** Scolate il pollo dalla marinata, mettetelo sulla griglia a calore indiretto e cuocetelo coperto con un foglio di alluminio per 30 minuti. In una ciotola mescolate 2 cucchiai di miele con il succo di 1 limone, l'aglio tritato, 4 cucchiai d'olio e sale.
● **3** Scoprite il pollo e spennellatelo con il condimento, rigirandolo più volte sopra la brace per altri 30 minuti circa. Nel frattempo tagliate a metà i limoni, passateli nel condimento al miele e grigliateli insieme al pollo. Servite con la senape aromatica (vedi pag. 19) e le verdure sott'aceto.

FACILE
● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 300 cal/porzione

VERDURE SOTT'ACETO ALL'ORIENTALE

PER 2 VASETTI
2 carote - 2 piccole cipolle - 1 melanzana media - 1 cetriolo - 1 piccolo peperone verde - 2 costole di sedano - 1 mazzetto di erbe fresche (prezzemolo, aneto, coriandolo) - 1 cucchiaio di semi di finocchio - 1 cucchiaio di semi di sesamo nero - 1 cucchiaio di semi di coriandolo - 4 spicchi d'aglio - 1 peperoncino rosso piccante - 1 cucchiaino di curcuma - 1 bicchiere di aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale



Le lunghe marinature prima della cottura alla griglia insaporiscono la carne e la rendono più tenera e succosa. Il taglio va immerso nel liquido e tenuto in friforifero.

● **1** Tritate grossolanamente le carote, la melanzana, le cipolle, il cetriolo, il peperone e il sedano. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una larga padella, trasferitevi l'aglio e le cipolle, appena iniziano a diventare trasparenti aggiungete la melanzana, cuocetela per 2 minuti, unite le carote e cuocetele per altri 2 minuti.
● **2** Unite infine le verdure rimaste, mescolate sul fuoco per 2 minuti, condite con sale, il peperoncino tritato, il coriandolo, il finocchio, i semi di sesamo e la curcuma. Mescolate, togliete dal fuoco e incorporate una manciata di erbe tritate e l'aceto.
● **3** Trasferite la preparazione in 2 vasi da conserva, chiudete ermeticamente e sterilizzate per 10 minuti dal momento dell'ebollizione. In alternativa potete tenere le verdure sott'aceto in frigorifero per 2-3 giorni prima di servirle.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 257 cal/a vasetto

FILETTI DI MAIALE CON IL BACON

PER 6 PERSONE
2 piccoli filetti di maiale di 350 g l'uno - 1 piccola cipolla - 1 cucchiaino di spezie miste per barbecue - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 6 fette

di bacon - qualche rametto di salvia, maggiorana e rosmarino - olio extravergine d'oliva - 1 cucchiaio di sale grosso - pepe

● **1** Mettete i filetti di maiale in un sacchetto per alimenti (quelli di plastica per conservare i cibi). Tritate grossolanamente la cipolla, unitela alla carne con il sale grosso, lo zucchero, le spezie, 2 cucchiai d'olio e 1/2 litro d'acqua. Rigirate i filetti nella salsa, chiudete i sacchetti facendo uscire l'aria e lasciate marinare per 4 ore al fresco (fino a un massimo di 24).
● **2** Portate la carne a temperatura ambiente prima di cuocerla sulla griglia. A lato dei filetti appoggiate una teglia di alluminio con il bacon, il rosmarino e le foglie di salvia.
● **3** Durante la cottura dei filetti (15 minuti circa) ogni tanto prendete la carne e passatela nella teglia con il bacon e gli aromi per insaporirla. Servite i filetti di maiale tagliati a fette spesse con una macinata di pepe, un filo d'olio, le fette di bacon croccanti e le foglie di maggiorana.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 15 minuti** ● **220 cal/porzione**

INSALATA DI FAGIOLI E FRIGGITELLI

PER 6 PERSONE
300 g di cannellini secchi - 1 foglia di alloro - 2 spicchi d'aglio - 8 peperoni friggitelli - 2 falde di peperone rosso - 1 cipolla bianca - origano fresco - paprika dolce o piccante a piacere - aceto di vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Cuocete i cannellini in una casseruola ben coperti d'acqua, con l'alloro e gli spicchi di aglio vestiti. Dopo circa 2 ore, quando sono teneri, salateli e lasciateli riposare 15 minuti.
● **2** Nel frattempo tagliate a rondelle i peperoni friggitelli, a dadini il peperone rosso e la cipolla. Fate soffriggere in un'ampia padella la cipolla con 4 cucchiai d'olio, salate, spruzzate di aceto e lasciate evaporare. Aggiungete i due tipi di peperoni e cuocete a fuoco medio, mescolando spesso, per 10-15 minuti; salate leggermente le verdure.
● **3** Scolate i cannellini, riuniteli in padella con i peperoni e fate insaporire per qualche minuto. Regolate di sale e insaporite con un po' di paprika e con foglie di origano. Versate in una casseruola 8 cucchiai di aceto, fate ridurre a 1/4, condite i fagioli, lasciate intiepidire e servite.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 2 ore e 15 minuti** ● **200 cal/porzione**

TAGLIATA SUPER SAPORITA

PER 6 PERSONE
1 controfiletto di chianina o di bianca romagnola di 1 kg - 6 cucchiai di aceto di mele - 1 cucchiaio di salsa Worchester - 1-2 cucchiai di salsa di soia - 1 cipolla bianca - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 mazzetto di timo - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Versate in un sacchetto per alimenti 1/2 bicchiere d'acqua, 4 cucchiai di aceto, la soia, la salsa Worchester, 2 rametti di timo e qualcuno di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio e 2 cucchiai d'olio. Immergetevi il controfiletto, rigirandolo nel condimento. Chiudete il sacchetto facendo uscire l'aria e fate marinare al fresco per 4-6 ore.
● **2** Scolate la carne dalla marinata, asciugatela e cuocetela sulla brace ben calda, 5 minuti per lato. Nel frattempo tritate sul tagliere di servizio una manciatina di prezzemolo con l'aglio rimasto, aggiungete una macinata di pepe, le foglie di 2 rametti di timo, sale e 4 cucchiai d'olio.

Olio d'oliva, trito di erbe aromatiche, spezie, sale, con eventuale aggiunta di acqua, vino, aceto o limone, aglio e cipolla, sono gli ingredienti base di una marinata.



● **3** Trasferite il controfiletto sul tagliere, rigiratelo nel condimento, copritelo con l'alluminio e fatelo riposare per 5-6 minuti. Affettatelo e servitelo con pane abbrustolito insaporito con la cipolla a rondelle, prezzemolo, sale e l'aceto rimasto.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **290 cal/porzione**

TORTA DI PESCHE ALLA VANIGLIA

PER 6 PERSONE
3 pesche noci - 160 g di zucchero - 90 g di burro morbido - 2 uova - 120 g di farina di mandorle - 30 g di farina - 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata - 1/4 di cucchiaino di lievito - 1 cucchiaio di mandorle a lamelle per lo sciroppo: 1,5 dl di succo d'arancia - 100 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia

● **1** Preparate lo sciroppo. Mettete il succo d'arancia, il baccello di vaniglia tagliato a julienne e lo zucchero in un pentolino su fuoco alto e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma al minimo e lasciate sobbollire per 10 minuti, facendo addensare lo sciroppo. Fate raffreddare.
● **2** Scaldate una grossa padella antiaderente su fuoco medio. Cospargete le pesche tagliate a fette con 50 g di zucchero e cuocetele per 2-3 minuti, caramellandole leggermente. Scaldate il forno a 180°.
● **3** Montate nel mixer il burro con lo zucchero rimasto. Incorporate uno alla volta le uova, poi la farina di mandorle e la farina mescolate con il lievito e la scorza di limone. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 20-22 cm di diametro rivestito di carta da forno.
● **4** Affondate metà delle pesche nell'impasto, cospargete con le mandorle e infornate per 45 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Fate raffreddare la torta e completate con le pesche rimaste e lo sciroppo preparato. Se volete un dolce più goloso, accompagnate con un gelato alla vaniglia o allo yogurt.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 ora** ● **470 cal/porzione**



Golosi di ***creatività,*** *siete pronti?*

Da simbolo dell'arte di conservare a ingrediente per nuove creazioni. Fatevi contagiare dall'evoluzione del vaso più famoso d'Italia

Davanti a un vaso Quattro Stagioni di Bormioli Rocco la maggior parte di noi pensa alle meravigliose conserve all'italiana. Ma la loro naturale eleganza ha dato vita a una nuova stagione di utilizzi inediti, festeggiata il 13 giugno con un evento in piazza Gae Aulenti, nuovo cuore urbano di Milano, con madrina Enrica Della Martira. Impossibile presentare tutte le idee: chef e appassionati li usano per la cucina in vasocottura, i barman di New York e Shangai ne hanno fatto il loro bicchiere avant garde mentre interior decorator di tutto il mondo creano proposte affascinanti. L'idea più bella? Farsi contagiare dalla nuova tendenza!

quattrostagioni.bormiolirocco.com















Fantasia di fiori e borlotti

I BACCELLI ROSSO PORPORA E CREMA SI ACCORDANO CON LE COROLLE IN UN GIOCO DI FORME E COLORI

a cura di Silvia Tatozzi, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 1 vaso di vetro trasparente di circa 20 cm di diametro e 20 cm di altezza - 1 manciata di fagioli borlotti - 2 mazzetti di still grass - 5 o 6 fiori di celosia color ciclamino - 5 o 6 fiori di dill - corda con anima di metallo

● **1** Arrotolate i due mazzetti di still grass fissandoli con la corda; disponete il primo lungo la circonferenza interna del vaso e il secondo in verticale facendolo fuoriuscire dal vaso. Curvate alcuni borlotti senza romperli e appendeteli sul bordo del vaso oppure scegliete dei borlotti già curvi tra quelli che avete a disposizione.

● **2** Riempite d'acqua il vaso. Infilate i fiori di celosia nel vaso dopo aver eliminato le foglie e dopo aver tagliato i gambi ad altezze diverse in modo da avere dei fiori più alti da una parte e altri più bassi dall'altra.

● **3** Alternate la celosia con i fiori di dill, anch'essi tagliati ad altezze diverse, e alcuni borlotti che infilerete in verticale nel vaso insieme ai fiori, in modo da creare una composizione armoniosa.

gazpacho!

PER I PRANZI D'ESTATE, LA ZUPPA FREDDA ANDALUSA SORPRENDE CON RAFFINATE INTERPRETAZIONI. TUTTE DA GUSTARE

a cura di Monica Pilotto, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio



Pomodori piccanti alla greca, pag. 35



Vassoio ovale azzurro e ciotole bianche di Virginia Casa, brocca di Leonardo, cucchiaino di Ikea.Nella pagina accanto: piatto di Virginia Casa, brocca e bicchiere di Leonardo, ciotolina di JMG. Indirizzi a pagina 8

DI ANGURIA CON DADOLATA DI VERDURINE

PER 4 PERSONE
2 fette di anguria - 1 fetta di pane casereccio - 1 cucchiaio di aceto balsamico - 1 peperoncino rosso piccante - olio extra vergine d'oliva - sale
per servire: 1/2 peperone rosso a dadini - 1 costola di sedano - foglie di basilico - 1 piccola cipolla rossa - 150 g di primo sale di capra - pepe in grani

● **1** Pulite l'anguria dalla buccia e dai semi, tagliatela a dadini, frullatela con il peperoncino privato dei semi, la mollica di pane bagnata in poca acqua, 4 cucchiai di olio e sale.
● **2** Versate il gazpacho in una brocca, regolate di sale e di aceto balsamico e raffreddatelo in frigorifero. Servitelo con cubetti di ghiaccio, la cipolla rossa affettata finissima e una macinata di pepe.
● **3** Preparate a parte, da aggiungere a ogni singola porzione, il peperone, la cipolla, il sedano e il primo sale tagliati a dadini. Profumate con le foglie di basilico intere.

FACILE
● Preparazione 15 minuti ● Cottura nessuna ● 235 cal/porzione



Gazpacho verde ai tre peperoni, pag. 35

Piatto azzurro di Laboratorio Pesaro, ciotola e piattino in vetro di Leonardo, cucchiaio di Variopinte. Nella pagina accanto: vassoio ovale azzurro e ciotolina bianca di Virginia Casa, bicchieri di Leonardo, ciotolina di Variopinte. Indirizzi a pagina 8

AVOCADO, LIME E LATTUGA

PER 4 PERSONE
1 grosso avocado maturo - 1 cuore di sedano verde - 1 piccola lattuga - 6 foglie di basilico - 1 cipollotto bianco - 2 lime - 4 ravanelli - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Pulite e lavate il sedano, la lattuga, il cipollotto e il basilico; tenete da parte qualche foglia tenera di lattuga e centrifugate il resto.
● **2** Sbucciate l'avocado, tagliatelo a pezzetti e frullatelo con il succo di 1 lime, 1 cucchiaio di olio e il centrifugato; se la salsa risulta troppo densa, allungatela con poca acqua ghiacciata.
● **3** Regolate di sale e profumate con una macinata di pepe; quindi versate il frullato in tumbler alti. Prima di servire guarnite con spicchi di lime, la lattuga rimasta e fettine di ravanelli.

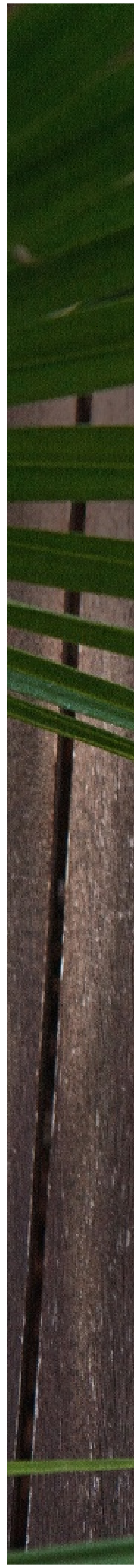
FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **160 cal/porzione**





Brocca e bicchieri di Leonardo, piattini bianchi di Ikea. Nella pagina accanto: piatto con bordo blu di Virginia Casa, ciotola in vetro di Leonardo, cucchiaio di Variopinte. Indirizzi a pagina 8

Carote, curry e papadum fritti, pag. 35



GAZPACHO BLANCO

PER 4 PERSONE
200 g di mandorle spellate - 1 o 2 spicchi d'aglio fresco spellati - 1 fetta di pane a cassetta - 2 cucchiai di aceto di sherry - 10 acini di uva nera - 20 acini di uva bianca - 4 mandorle con la pelle - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Mettete le mandorle spellate in una casseruola con 7 dl di acqua e l'aglio; portate a ebollizione e togliete dal fuoco. Lasciate intiepidire e, se non volete un sapore troppo forte, togliete l'aglio prima di trasferire il composto nel frullatore. Togliete la crosta alla fetta di pane, sbriciolatela e aggiungetela al composto di mandorle con 4 cucchiai d'olio, l'aceto, sale e pepe macinato al momento. Quindi frullate fino a ottenere una crema omogenea.
● **2** Tagliate a metà e spremete una decina di acini di uva bianca, filtrate il succo e unitelo al gazpacho bianco. Versatelo in 4 ciotole e fate raffreddare in frigo per un paio di ore. Servite con qualche acino d'uva nera e bianca e le mandorle con la pelle sfilettate. Aggiungete una macinata di pepe a piacere.

FACILE
● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 390 cal/porzione





Barattoli in vetro di Virginia Casa, tovagliolo in vendita da La Rinascente, cucchiaino di Ikea. Indirizzi a pagina 8

SALMOREJO

PER 4 PERSONE
8 pomodori medi - 2 panini (anche integrali) - 1 piccolo spicchio d'aglio spellato - 2 cucchiai di aceto di sherry o di vino rosso - 2 uova sode - 1 fetta spessa di prosciutto crudo - foglioline di timo - olio extra vergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Incidete con un coltellino la base dei pomodori, immergeteli in acqua bollente per 30 secondi, scolateli e tuffateli in acqua ghiacciata. Spellateli ed eliminate i semi. Spezzettateli, metteteli nel mixer e frullateli; unite la mollica di 1 panino e frullate nuovamente.
● **2** Aggiungete l'aglio e l'aceto, frullate e, con l'apparecchio in azione, aggiungete a filo 4-6 cucchiai di olio. Infine incorporate 1 uovo sodo. Regolate di sale e di pepe. Tagliate a pezzetti l'uovo rimasto e riducete a dadini il prosciutto; quindi distribuiteli sopra il salmorejo. Spezzettate il panino rimasto e tostatelo in padella con 1 filo d'olio o, se preferite, nel forno. Guarnite con qualche fogliolina di timo e i bocconcini di panino croccanti.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura nessuna ● 265 cal/porzione



POMODORI PICCANTI ALLA GRECA

PER 4 PERSONE
600 g di pomodori cuore di bue - 1 piccola cipolla rossa di Tropea - 1/4 di cetriolo - 1 o 2 peperoncini jalapenos conservati al naturale - 1 fetta di pane casereccio - 2 cucchiai di aceto di vino bianco o di sherry - olio extra vergine d'oliva - sale per accompagnare: 150 g di yogurt greco - 100 g di feta - 2 cucchiai di ciliegini secchi sottolio - 2 cucchiai di olive nere - paprika dolce - curry - foglie di menta

● **1** Sbollentate i pomodori per 30 secondi, scolateli e immergeteli in acqua ghiacciata; spellateli e tagliateli a dadini. Tagliate a cubetti la mollica di pane e mettetela a bagno con l'aceto; pulite e affettate la cipolla, il cetriolo, i peperoncini jalapenos. Riunite tutto nel mixer e frullate.
● **2** Con l'apparecchio ancora in funzione, incorporate a filo 4 cucchiai di olio. Regolate di sale, spolverizzate il curry e la paprika, lasciate raffreddare e versate il gazpacho in una brocca. Trasferitela in frigorifero.
● **3** Tagliate la feta a dadini e preparate degli spiedini alternando i ciliegini secchi sgocciolati con la feta, le olive e qualche fogliolina di menta. Servite il gazpacho in un bicchiere basso e preparate a parte, in una ciotola, lo yogurt da aggiungere all'ultimo momento e gli spiedini.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **230 cal/porzione**



GAZPACHO VERDE AI 3 PEPERONI

PER 4 PERSONE
2 peperoni verdi dolci - 4 peperoni verdi friggitelli - 1 peperone verde piccante - 1 scalogno - 1 banana non troppo matura - 2 lime - qualche foglia di basilico - olio extra vergine d'oliva - sale per servire: 20 gamberetti - 4 cucchiai di pangrattato - 1/2 spicchio di aglio spellato - 1 cetriolo - 1 cucchiaio di prezzemolo e menta tritati - sale

● **1** Lavate, private dei semi e dei filamenti i peperoni verdi, il peperone piccante, i friggitelli e tagliateli a dadini. Riuniteli nel frullatore con lo scalogno spellato e tritato, il succo dei lime, 1,5 dl di acqua e 4 cucchiai di olio. Frullate, aggiungete la banana a fettine, il basilico e frullate nuovamente.
● **2** Regolate di sale e fate raffreddare in frigorifero. Mescolate il pangrattato con le erbe aromatiche e l'aglio tritati finemente, sgusciate i gamberetti, salateli, passateli nel pangrattato e allineateli sopra una teglia da forno; conditeli con un filo di olio e passateli sotto il grill caldissimo per 2 minuti (1 per lato). Servite il gazpacho con il cetriolo tagliato a dadini e gli spiedini di gamberetti.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 2 minuti** ● **175 cal/porzione**



CAROTE, CURRY E PAPADUM FRITTI

PER 4 PERSONE
2 grosse carote - 600 g di pomodori cuore di bue - 2 cipollotti - 1 fetta di pane casereccio - 2 cucchiai di aceto di sherry - curry in polvere - olio extra vergine d'oliva - sale per servire: bastoncini di sedano e carota - papadum (sfogliatine indiane pronte da friggere, nei negozi di specialità orientali) - olio per friggere

● **1** Sbollentate i pomodori per 30 secondi, scolateli e tuffateli in acqua ghiacciata. Spellateli, tagliateli a pezzi e frullateli con la mollica di pane bagnata di aceto e 2 pizzichi di sale.
● **2** Pulite i cipollotti, tritateli e soffriggeteli con 1 cucchiaio di olio e una spolverizzata di curry. Centrifugate le carote e riunite il succo nel frullatore con i cipollotti e i pomodori. Frullate nuovamente fino ad avere una salsa omogenea. Regolate di sale, quindi trasferite il contenitore in frigo e lasciate raffreddare per 2 ore.
● **3** Servite con bastoncini croccanti di sedano e carota e con i papadum fritti in abbondante olio caldissimo; in alternativa, potete accompagnare il gazpacho con dei nachos.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **245 cal/porzione**

Gazpacho online: olé

LA ZUPPA DI VERDURE DA SERVIRE FREDDA È UN CLASSICO DELL'ESTATE. E IN RETE VIENE DECLINATA IN TANTI MODI DIVERSI

di Barbara Roncarolo

SICILIANI CREATIVI IN CUCINA

Ada per il gazpacho utilizza ingredienti classici come pomodori, peperoni, cetriolo, aglio. Il risultato ha un colore molto invitante. Lo troviamo sul suo **sicilianicreativiincucina.it** insieme a tante altre ricette e dolci golosi.





I PASTICCI DI ALE

Romanticismo e gusto si incontrano nel gazpacho di Alessandra, che è stata in Andalusia in viaggio di nozze. Ne parla sul suo ghiotto **dolcemente inventando.com**





I PACIOCCHI DI FRANCY

Francesca è vegetariana e per lei il gazpacho è una delle ricette imperdibili in questa stagione. Su **www.paciocchidifrancy.com** lo definisce una bella zuppa di verdurine estive frullate e ben condite. Da servire rigorosamente freddo come primo o come aperitivo.

COCINA AL DENTE

Non poteva mancare in questa rassegna un sito squisitamente spagnolo. **Cocinaldente.com** ha tante ricette tipiche, tra le quali il suo invitante gazpacho andaluz con crema de aguacate, ovvero di avocado, che dà un tocco più vellutato alla zuppa.





LA CUCINA DI MONIQUE

È a base di anguria il gazpacho che propone Monique sul suo **lacucina dimonique.blogspot.it**. Da un po' di tempo questo blog non è più aggiornato, ma la sua ghiotta ricetta online si trova sempre.





SAPORI DI ELISA

Pomodori e fragole insaporiti con un po' di aceto balsamico e foglioline di menta sono la base del gazpacho di Elisa. Lei sul suo **www.saporidielisa.it** la propone come ricetta del benessere, abbinata a croccanti polpettine di pesce. Sul sito si trovano tanti altri spunti originali e ben fotografati.

Street food all'italiana

MAX E BARBARA DE LA FOLPERIA DI PADOVA, PREPARANO NELLA NOSTRA CUCINA DUE SPECIALITÀ DEL LORO CHIOSCO

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

"La folperia la trovate tutte le sere per l'ora dell'aperitivo a Padova in Piazza della Frutta vicino al "bar dei osei" dove consumando da bere potrete sedervi con i nostri favolosi pesciolini": con queste semplici parole Max ci presenta il suo chiosco. Da più di 40 anni, da quando i genitori Guido e Dobrilla, arrivarono lì per offrire il loro pesce fresco, in questa piazza, il salotto buono della città, si danno appuntamento quotidiano padovani di tutte le età ed estrazione sociale per gustare i famosi "folpetti", come chiamano qui i moscardini di laguna, ma anche gamberi, capelunghe, canestrelli, moleche, bovoletti ed altre delizie di mare che fanno capolino dai pentoloni e diffondono il loro irresistibile profumo. Max va tutte le mattine al mercato di Chioggia e, insieme alla sorella Barbara, li cucina in giornata per offrirli, caldi e fumanti, tra ciacole e sorrisi, all'affezionata clientela.



Polpette di verdure con pesciolini fritti,
pag. 38



SUCCESSO DA CAMPIONI
Max e Barbara Schiavon conducono dal 1993 La Folperia di Padova con professionalità e simpatia, raccogliendo importanti riconoscimenti. Nel 2013, la Guida dello Street Food del Gambero Rosso li ha eletti "campioni veneti dello street food" e nello stsso anno hanno raggiunto il massimo punteggio nella guida Feltrinelli "Street Food Heroes". La Folperia partecipa tutti gli anni a importanti manifestazioni, come la Fiera del folpo di Noventa Padovana, a fine ottobre, e quella di San Martino a Piove di Sacco, all'inizio di novembre.


1


2


3


4


5

POLPETTE DI VERDURE CON PESCIOLINI FRITTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g circa tra acquadelle, calamaretti e gamberetti già puliti - 2 zucchine - 2 carote - 1 grossa cipolla - 3-4 peperoni piccoli - 1 grossa patata - 1 rametto di rosmarino - 2-3 uova - pangrattato - farina - olio extravergine d'oliva - abbondante olio per friggere - sale

● **1** Mondate, lavate, asciugate e tagliate a dadini zucchine, carote, cipolla, peperoni e patata.
● **2** In una larga padella scaldate 3-4 cucchiai di olio d'oliva con il rosmarino; eliminate il rosmarino, unite le verdure, salate leggermente e cuocete a fuoco medio finché si saranno intenerite, aggiungendo di tanto in tanto qualche cucchiaio di acqua calda.
● **3** Togliete le verdure dal fuoco, raccoglietele in una ciotola, lasciatele intiepidire, unitevi le uova e mescolate bene. Aggiungete pangrattato, finché il composto risulterà compatto e consistente (ne occorreranno circa 200 g). Raccoglietelo a cucchiaiate sul palmo della mano e formate delle polpette rotonde, un po' schiacciate, della dimensione di un'albicocca.
● **4** Passatele in altro pangrattato e friggetele, poche alla volta, in una padella con abbondante olio ben caldo, girandole un paio di volte finché saranno ben dorate. Scolatele su carta assorbente da cucina.
● **5** Lavate e asciugate pesciolini e gamberetti; staccate i tentacoli dei calamaretti e tagliate le sacche a fettine.
● **6** In un'altra padella scaldate abbondante olio; infarinate pesciolini, gamberetti e calamaretti e scuoteteli per eliminare l'eccesso di farina.
● **7** Friggeteli, pochi alla volta, scolandoli, appena dorati, con una schiumarola.
● **8** Appoggiateli su un vassoio coperto con carta assorbente da cucina e serviteli con le polpette.


6


7


8

FOLPETTI IN VERDE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 folpetti (o piccoli polpi di laguna) di circa 150 g l'uno - 1 bicchiere di vino rosso - 1 mazzetto di prezzemolo - 2-3 foglie di alloro - 1 spicchio d'aglio - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i folpetti mantenendo le interiora, poi lavateli bene: per eliminare la sabbia che contengono fate entrare l'acqua nella testa e schiacciatela.
● **2** Portate a ebollizione abbondante acqua in una casseruola con una manciatina di sale, il vino e l'alloro.
● **3** Tuffate nell'acqua in ebollizione i folpetti, afferrandoli dalla parte della bocca; immergeteli in 2-3 riprese, finché i tentacoli si arricciano.
● **4** Cuoceteli dai 20 ai 30 minuti (secondo la grandezza); alla fine lasciateli intiepidire nella loro acqua di cottura.
● **5** Tritate le foglie di prezzemolo con l'aglio usando un pesante coltello; raccogliete il trito in una ciotola con abbondante olio.
● **6** Scolate i folpetti con un forchettone, tagliateli a pezzi, conditeli con la salsa di prezzemolo, sale, pepe e succo di limone e serviteli.

















Le nuove bruschette

COME BASE, TANTI TIPI DI PANE DIVERSI, SEMPRE DORATI E CROCCANTI. SOPRA, NOTE DI TERRA E DI MARE, VERDURE DI STAGIONE, SALSE FATTE IN CASA

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Sissi Valasina e Barbara Mantovani, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Nella pagina accanto, piatto vintage il legno Mauro Bolognesi.
Indirizzi a pagina 8

PITA CON POLLO AL LIMONE E PESTO DI POMODORI SECCHI

PER 4 PERSONE
2 pani pita - 200 g di petto di pollo tagliato a fettine sottilissime - 1 limone non trattato - 2 rametti di timo- 1 spicchio d'aglio - 8 pomodori secchi sott'olio - 1 cetriolo carosello - 20 g di germogli di ravanello (nei negozi di alimentazione naturale) - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Lavate il limone, asciugatelo, prelevate metà della scorza e tenetela da parte. Spremete il limone, versate il succo in una terrina, unite le fettine di pollo, il timo spezzettato, 3 cucchiai d'olio, una presa di sale e lo spicchio d'aglio schiacciato e lasciate marinare al fresco per 30 minuti.
● **2** Scolate il pollo e cuocetelo sulla piastra 2-3 minuti per lato. Lasciatelo intiepidire e tagliatelo a striscioline. Scolate i pomodori secchi, asciugateli e frullateli nel mixer con la scorza di limone tenuta da parte, 4 cucchiai di olio, le foglioline di un rametto di timo e un pizzico di sale. Sbucciate il cetriolo e tagliatelo a fettine sottili per il lungo.
● **3** Scaldate le pita in una padella dal fondo spesso 1/2 minuto per lato e tagliate ognuna in 4 spicchi. Spalmate gli spicchi con il pesto di pomodori secchi, disponetevi sopra le fettine di cetriolo, il pollo tagliato a striscioline e i germogli di ravanello e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti + il riposo** ● **Cottura 8 minuti**
● **400 cal/porzione**



Coltellino Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 8

CROSTONI INTEGRALI CON BURRO DI MANDORLE, PESCHE GRIGLIATE E MOZZARELLA

PER 4 PERSONE
4 fette di pane integrale ai semi - 250 g di mozzarella di bufala- 100 g di mandorle pelate - 2 pesche noci - 1 cipollotto rosso di Tropea - 1 ciuffo di coriandolo fresco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tostate le mandorle, in una teglia rivestita di carta da forno, a 150° finché diventano dorate. Lasciatele raffreddare e frullatele con una presa di sale e una macinata di pepe per ottenere una crema liscia e omogenea. Lavate le pesche, tagliate ognuna in 6 spicchi, conditele con un filo d'olio e cuocetele su una griglia calda 2-3 minuti per lato.
● **2** Affettate la mozzarella e fatela scolare su carta da cucina. Mondate il cipollotto e tagliatelo al velo. Tostate le fette di pane, spalmatele con il burro di mandorle preparato, disponetevi pesche, mozzarella e cipollotto e foglie di coriandolo.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 480 cal/porzione

BRUSCHETTE ALL'UVA CON FETA ARROSTO E ANGURIA

PER 4 PERSONE
400 g di pane all'uva - 100 g di feta - 1 fetta di anguria - 1 peperone giallo - 1 peperone rosso - qualche foglia di ruchetta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e asciugate i peperoni, spennellateli con poco olio, disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli sotto il grill, rigirandoli su tutti i lati, finché si abbrustoliscono. Trasferiteli in una ciotola, copriteli e lasciateli raffreddare.
● **2** Sciacquate la feta sotto l'acqua fredda corrente, asciugatela, conditela con 2 cucchiai d'olio e cuocetela sotto il grill per 5-6 minuti finché diventa dorata. Lasciatela raffreddare e sbriciolatela. Mondate i peperoni, eliminate pelle, semi e filamenti, tagliateli a tocchetti e mescolateli in una ciotola con l'anguria tagliata a dadini, la feta, 3 cucchiai d'olio, una presa di sale e una macinata di pepe.
● **3** Tagliate il pane a fette spesse e ogni fetta a metà. Tostatele sotto il grill. Dividetevi il composto e completate con la ruchetta e una generosa macinata di pepe.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti
● 455 cal/porzione





Piatto Rina Menardi, tovagliolo Society; sullo sfondo, carta da parati materica in vendita da Jannelli&Volpi. Nella pagina accanto: bicchieri Bitossi Home Indirizzi a pagina 8

PIADA BRUSCHETTATA AI GAMBERI

PER 4 PERSONE
2 piadine - 300 g di code di gamberi - 1 lime - 2 cucchiai di Vermut dry - 1 peperoncino piccante fresco - 100 g di pomodorini ciliegia - 1 manciata di foglie di basilico - 100 g di fagiolini - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eliminate il carapace e il filo intestinale dalle code di gambero, riunitele in una terrina con il succo di 1/2 lime, il peperoncino fresco privato dei semi e tagliato a rondelle, 2 cucchiai d'olio e il Vermut e fate marinare al fresco per 20 minuti.
● **2** Spuntate i fagiolini, tagliateli a tocchetti e cuoceteli in acqua salata bollente per 5 minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.
● **3** Spremete il lime rimasto, emulsionate il succo con una presa di sale e 2 cucchiai d'olio, spennellate il mix sulle piadine e passatele sotto il grill per 3-4 minuti finché iniziano a dorare. Tagliatele a strisce e lasciatele intiepidire. Scolate i gamberi dalla marinata e cuoceteli sulla piastra per 2 minuti, poi mescolateli con i pomodorini, i fagiolini, le foglie di basilico e 2 cucchiai d'olio. Suddivideteli sulle piadine e servite.

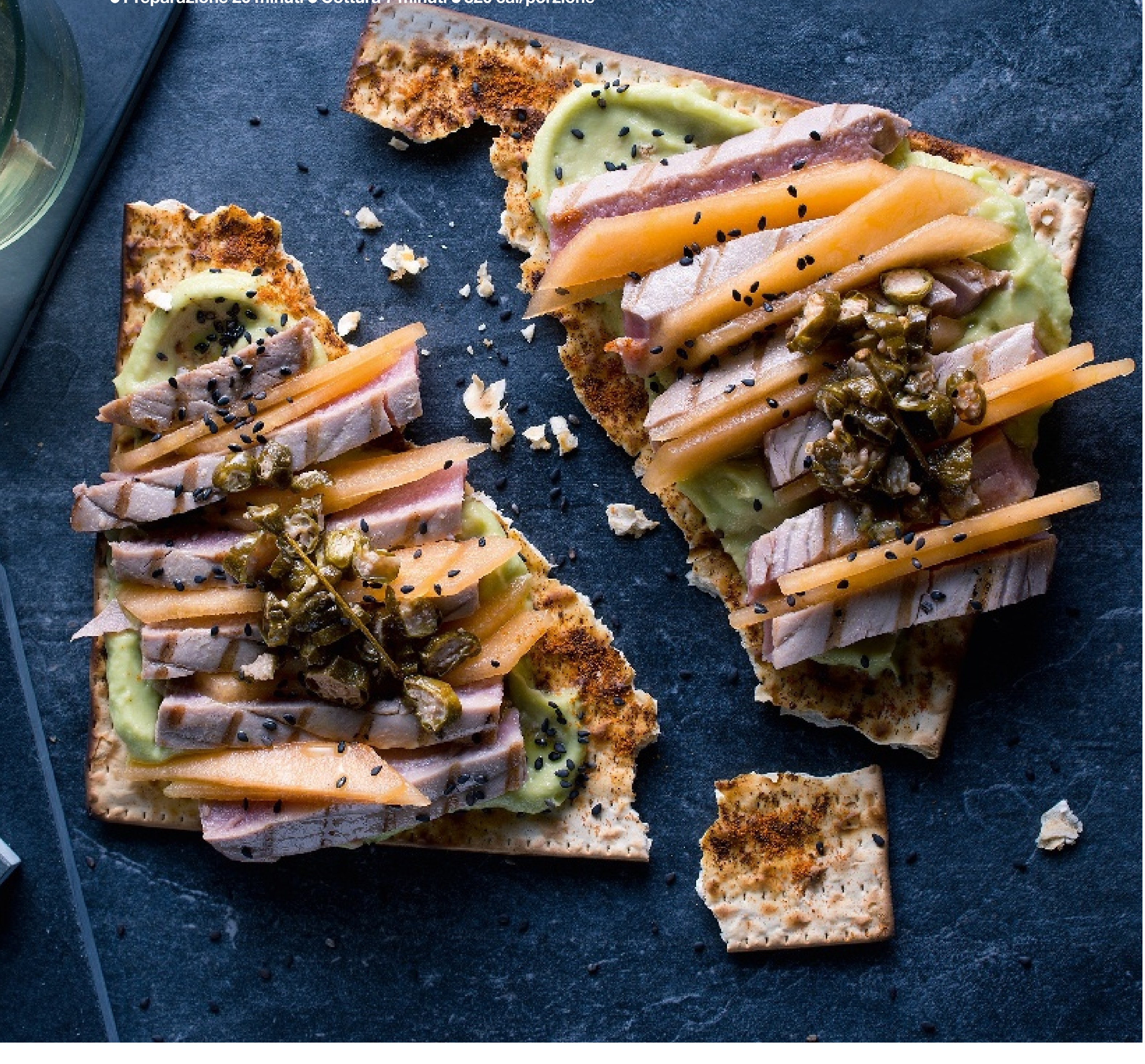
FACILE ● Preparazione 15 minuti + il riposo ● Cottura 10 minuti ● 355 cal/porzione

PANE AZZIMO CON AVOCADO, MELONE E TONNO FRESCO

PER 4 PERSONE
2 sfoglie di pane azzimo - 300 g di tonno fresco - 1 avocado - 1 lime - 1/2 melone - 1 rametto di origano secco - 4 cucunci (fiori del cappero) sott'aceto - 1 cucchiaino di paprica - 1 cucchiaino di sesamo nero - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Massaggiate il tonno con 1 cucchiaio d'olio e una presa di sale e cuocetelo sulla piastra ben calda 1 minuto circa per lato. Lasciatelo intiepidire. Pulite il melone e tagliatelo a fettine sottili. Pulite l'avocado, tagliatelo a metà, eliminate il nocciolo e la buccia e frullatelo nel mixer con il succo del lime e una presa di sale.
● **2** Mescolate la paprica con 1 cucchiaio d'olio e spennellate il composto sulle fette di pane azzimo. Scaldatele in forno a 150° per 4-5 minuti e tagliatele a metà.
● **3** Tagliate il tonno a fettine in diagonale. Spalmate la purea di avocado sulle sfoglie di pane azzimo. Disponetevi sopra, alternandole, le fettine di melone e tonno, cospargete con il sesamo e i cucunci tagliati a fettine sottili e servite con un filo d'olio.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 7 minuti ● 520 cal/porzione





Ciotolina in ceramica Bitossi Home. Indirizzi a pagina 8

BRUSCHETTE ALLE OLIVE CON MELANZANE ARROSTO E FIORI DI ZUCCA

PER 4 PERSONE
2 sfilatini di pane alle olive - 1 melanzana violetta- 2 spicchi d'aglio- 1/2 dl di latte di soia - 1/2 limone - 20 g di pinoli - 4 zucchinette novelle - 2 rametti di menta - 2 fiori di zucca - olio di semi di arachidi - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Spuntate la melanzana, tagliatela a spicchietti, conditeli con una presa di sale e 4-5 cucchiai di olio e trasferiteli in una teglia rivestita di carta da forno con 1 spicchio e 1/2 d'aglio schiacciato. Cuocete a 200° per 10 minuti, unite le zucchinette tagliate a bastoncini e i pinoli e cuocete per altri 10 minuti, finché le verdure risultano dorate.
● **2** Versate nel bicchiere del mixer a immersione il latte di soia, 1 dl di olio di semi, una presa di sale e 1 cucchiaio di succo di limone e frullate per ottenere una salsa densa. Sbucciate l'aglio rimasto, eliminate l'eventuale germoglio, tritatelo finemente fino a ridurlo in pasta e unitelo alla salsa.
● **3** Tagliate gli sfilatini prima a metà, poi in 2-3 pezzi e tostateli leggermente sotto il grill. Spalmateli con la salsa all'aglio, distribuitevi le verdure intiepidite e completate con i fiori di zucca, mondati e tagliati a striscioline, e le foglie di menta spezzettate.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **510 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Il pane diluisce il gusto del condimento, come fanno riso e pasta. Allo stesso tempo, però, la tostatura conferisce una nota affumicata e la tipica croccantezza. Tutto ciò invita all'uso di vini di sapore leggiadro e profumi spiccati, come un Verdicchio di Matelica per il tonno e i gamberi, o un giovane Chianti Rufina per il pollo e le melanzane. Sulla fragrante varietà della bruschetta all'uva e di quella integrale è preferibile un cedevole e maturo Rosato del Salento.

Pomodori di Pachino

SONO FAMOSI PER I CILIEGINI, MA LASCIATEVI SEDURRE ANCHE DALLE ALTRE VARIETÀ. MOLTO DOLCI, GUSTOSE E CARNOSE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Nasce nel comune più assolato d'Europa il pomodoro di Pachino, piccolo centro nell'estremo sud-est della Sicilia, dove lo Ionio incontra il Mediterraneo. Ma è l'alchimia tra luce, mitezza del clima e salinità dell'acqua di falda a rendere così speciali le varietà di pomodori coltivate in queste terre. Dal cherry o ciliegino, il più famoso (c'è chi lo identifica erroneamente con il pomodoro di Pachino *tout court*), con i piccoli frutti rossi, rotondi e dolci, che crescono su grappoli a spina di pesce; al costoluto, grosso e aromatico, dalle coste marcate e il colore brillante; fino al tondo liscio, che si presenta a frutto singolo, molto compatto e gustoso, oppure a grappolo. Perle rare, quelle rosse di Pachino, perché la produzione dei pomodori è limitata e il prodotto ha caratteristiche uniche, che si conservano a

> segue a pag. 48





TARTELLETTE ROVESCIATE AI POMODORI CON BRISÉE ALLE MANDORLE

PER 6 PERSONE
170 g di farina - 50 g di farina di mandorle - 1 uovo - 100 g di burro - 1/2 cucchiaio di zucchero - 8 pomodori costoluti di Pachino - origano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Raccogliete nel mixer 150 g di farina, la farina di mandorle, l'uovo lggermente sbattuto, il burro molto freddo a pezzetti, un pizzico di sale e di pepe. Azionate l'apparecchio fino a che si staccherà una palla; trasferitela sul piano infarinato con la farina rimasta, lavoratela ancora velocemente con le mani, schiacciatela un po', avvolgetela con la pellicola e lasciate riposare in frigo per mezz'ora.
2 Sciacquate i pomodori e tagliateli a fette di 7-8 mm di spessore. Sistematele, lasciando 3-4 cm tra una e l'altra, su 2 placche coperte con un foglio di carta da forno, oliate e cosparse con un pizzico di sale e lo zucchero.
3 Riprendete la pasta e stendetela sottilmente. Con un tagliabiscotti dentellato, ricavate una ventina di dischetti di diametro poco maggiore delle fette di pomodoro.
4 Adagiate i dischetti sulle fette di pomodoro e infornate a 200° per una decina di minuti, poi estraete le placche dal forno, rigirate delicatamente le tartellette con una paletta e infornate per altri 5 minuti. Lasciate intiepidire prima di servire e insaporite a piacere con un pizzico di origano.

MEDIA
Preparazione 25 minuti + riposo **Cottura 15 minuti**
280 cal/porzione

> *segue da pag. 47*

lungo anche dopo la raccolta: l'elevato contenuto zuccherino, che rende il sapore particolarmente dolce pur con il giusto grado di salinità; la polpa soda e croccante; la buccia lucente. E pensare che solo negli Anni '50 la coltivazione dei pomodori incominciò a imporsi su quella della vite, molto diffusa nel pachinese. Poi nacquero le prime serre, per proteggere i preziosi ortaggi dai cali di temperatura, come succede ancora oggi. Infine, con la crisi delle viticoltura, i pomodori ebbero la meglio. Solo quelli autentici, però, che hanno ottenuto il riconoscimento Igp e sono garantiti dal Consorzio, possono vantare le peculiarità che li hanno resi famosi. Il marchio di ricoscimento sulla confezione ne attesta la differenza dalle molte imitazioni.

Cherry, costoluto e tondo liscio

Tutte squisite, le tipologie di Pachino vengono esaltate da usi diversi. I ciliegini, che si trovano tutto l'anno, sono buonissimi da soli come snack, ma sono anche i preferiti dagli chef. Da provare in insalata, per esempio con pesce marinato o lessato oppure molluschi e crostacei, anche crudi; sulla focaccia, la quiche o i crostoni, ancora più deliziosi se confit; perfetti con la pasta e con il pesce, al forno, in spiedini, all'acqua pazza, ma anche con la tartare o le polpette di carne. C'è persino chi li propone come dessert, caramellati con cioccolato fuso e pistacchi di Bronte. Il pomodoro costoluto invece, dalla polpa morbida e profumata, è ottimo in insalata se è ancora verde e per i sughi quando è più maturo e la buccia si tinge di rosso. Insalataro per eccellenza è il tondo liscio, che dà il meglio di sé consumato crudo per il sapore deciso e la polpa croccante. Nella varietà a grappolo, dal gusto equilibrato e la polpa che tiene bene la cottura, è perfetto al forno, farcito di carne, riso, tonno, mollica o pangrattato; ma non disdegna i sughi e le insalate.

BERE GIUSTO
Il lembo della Sicilia orientale dove sono coltivate eccezionali specialità agricole fa incontrare il pomodoro, le mandorle e il Frappato di Vittoria, vino rosso antico e dalla documentata sensibilità gastronomica. La delicatezza della versione di Giusto Occhipinti (Cos) condivide la soavità della pasta brisée e incontra la carnosità acidula e dolce dei pomodori, accudendo un equilibrio tanto fragile quanto appassionante.





La menta

È L'AROMA PERFETTO PER LA CUCINA D'ESTATE: INTENSA E STUZZICANTE, DONA FRESCHEZZA A ORTAGGI, CARNI E DESSERT PROFUMATI

a cura di Francesca Romana Mezzadri, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, styling di Stefania Aledi

Un rompicapo botanico, la menta. Ne sono state classificate oltre 200 varietà, ma la facilità di ibridazione di questo genere delle Labiate è tale che le varie specie, unendosi in modo spontaneo, continuano a proliferare, ed è praticamente impossibile catalogarle tutte.

In Italia, ne esistono almeno una ventina di tipi diversi, ma dal punto di vista dell'utilizzo gastronomico le più interessanti sono due: la romana, con foglioline lunghe e strette, molto profumate, d'obbligo in alcune ricette tradizionali come la trippa, e la piperita, intensa e quasi piccante, come dice il nome, importantissima in confetteria e liquoreria, ma anche erboristeria, farmacia e cosmesi.

Il mentolo, principio attivo contenuto nell'olio essenziale della pianta, presente nelle foglie di tutte le varietà in quantità variabile fra il 50 e il 90 per cento, è responsabile di quella impagabile sensazione di freschezza che si prova anche solo strofinando una foglia tra le dita o mettendola in bocca. Non c'è dubbio, perciò: la menta è l'erba aromatica ideale per l'estate.

> segue a pag. 55

Riso freddo con tartara di verdure

pag. 54



In queste pagine, arredi vintage 100FA, vaso e piatto Chantal Delorm. Indirizzi a pagina 8



Agua fresca all'anguria e cioccolato

AGUA FRESCA ALL'ANGURIA E CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE
1 anguria baby - 50 g di zucchero - 1 lime - 1 mazzetto di menta - 80 g di cioccolato fondente

● **1** Tenete l'anguria in frigo. Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria con 2 cucchiai di acqua, tenete a temperatura ambiente.
● **2** Tagliate l'anguria a fette, eliminate semi e scorza e riducete la polpa a dadini. Lavate e asciugate 20 foglie di menta. Frullatele l'anguria, lo zucchero, il succo di lime e una dozzina di cubetti di ghiaccio fino a ottenere un frullato fine e omogeneo.
● **3** Mettete il frullato per 20 minuti in freezer insieme a 4 bicchieri alti. Al momento di servire, versate nei bicchieri, suddividetevi sopra la salsa di cioccolato, guarnite con foglie di menta e servite.

FACILE
● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 5 minuti ● 175 cal/porzione

TAGLIATA DI POLLO CON SALSA DI YOGURT

PER 4 PERSONE
500 g di petto di pollo - 125 g di yogurt - 1 costola di sedano - 1 cipolla - 1 carota - 1 mazzetto di menta - 2 cetrioli caroselli - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mondate sedano, carota e cipolla, riunite le verdure in una pentola con abbondante acqua fredda. Portate a bollore, aggiungete una presa di sale grosso e il petto di pollo e cuocete a fuoco medio per 20 minuti. Scolatelo e fatelo raffreddare.
● **2** Lavate e asciugate una dozzina di foglie di menta. Frullatele con lo yogurt, 4-5 cucchiai di olio, 3 cucchiai di acqua fredda, una presa di sale e una macinata di pepe.
● **3** Mondate i cetrioli, sbucciateli parzialmente e tagliateli a fettine sottilissime. Affettate il pollo in trancetti obliqui, disponeteli nei piatti, condite con la salsa di yogurt, unite i cetrioli, qualche foglia di menta e pepate.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 240 cal/porzione

RISO FREDDO CON TARTARA DI VERDURE

PER 4 PERSONE
200 g di riso Roma - 12 fiori di zucca - 6 zucchinette novelle - 1/2 peperone giallo - 1/2 peperone rosso - 1 mazzetto di menta - 1 lime - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Cuocete il riso in abbondante acqua salata bollente, scolatelo al dente, raffreddatelo sotto l'acqua fredda corrente, scolatelo nuovamente, versatelo in una terrina e conditelo con il succo del lime filtrato.
● **2** Mondate i fiori di zucca, lavateli delicatamente insieme a una manciata di foglie di menta. Asciugate e frullate fiori e menta nel mixer con una presa di sale, una generosa macinata di pepe e 4-5 cucchiai di olio. Versate la salsa nella terrina con il riso e mescolate.
● **3** Pulite e lavate le verdure rimaste, tagliatele a dadini piccolissimi e conditele con una presa di sale e 2 cucchiai d'olio. Disponete il riso in 4 coppapasta direttamente nei piatti, sfilate le formine, distribuite sul riso la tartara di verdure e completate con foglie di menta a filetti e un filo d'olio.

FACILE
● Preparazione 20 minuti
● Cottura 20 minuti ● 335 cal/porzione

> *segue da pag. 52*

Facile da coltivare anche sul balcone, non fatevela mancare in cucina. Basta un rametto per aromatizzare un tè freddo, preparare cocktail come il mojito, decorare sorbetti e macedonie, dare una nota accesa a omelette e frittate. Usando la mano leggera, si valorizzano i pesci grassi, per esempio le sarde, cotti al forno o alla griglia. Ma sono le carni, in particolare l'agnello, a formare con la menta un accordo perfetto. Lo insegnano le cucine etniche con le loro polpette speziate, come le kofta mediorientali, servite con salsa allo yogurt e menta. Pollo o vitello in scaloppine o in involtini, magari farciti al pecorino, con l'aggiunta di una foglietta di menta diventano più che deliziosi. Fra gli ortaggi, il suo aroma si sposa benissimo, per contrasto, alla dolcezza di zucca, zucchine, piselli, carote. Aggiunta alle insalate fresche, non amare, come la lattuga romana o la little gem, anima subito la scena. E con la freschezza dei cetrioli, o di frutti come anguria e melone, il mix è da applausi.



Tagliata di pollo con salsa di yogurt

In questa pagina, piatto e bricco Chantal Delorm, tovagliolo Arte Pura, arredi vintage 100FA Milano. Nella pagina accanto, piatto Chantal Delorm, bicchieri LSA International distribuito da Maino Carlo, arredi vintage 100FA. Indirizzi a pagina 8

Irresistibili hamburger

MORBIDI E GUSTOSI, PREPARATI CON CARNE, PESCE E VERDURE: UN CLASSICO DEL FAST FOOD SI TRASFORMA IN UNA VERA E PROPRIA EMOZIONE GOURMAD

a cura di Barbara Roncarolo, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



DI MANZO CON CIPOLLE CARAMELLATE, ‘NDUJA E BUFALA

PER 4 PERSONE
4 panini da hamburger classici - 400 g di manzo macinato - 1 grossa cipolla rossa di Tropea - 4 cucchiai di aceto - 1 cucchiaio di zucchero - 60 g di ’nduja - 1 mozzarella di bufala da 200 g - 1 pomodoro cuore di bue - 1 cuore di lattuga - olio extravergine d’oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la cipolla a fette e poi a dadini, soffriggetela in padella con 2 cucchiai di olio, 4 di acqua, 4 di aceto e lo zucchero. Cuocete dolcemente per circa 5 minuti, finché i dadini di cipolla risulteranno caramellati. Intanto pulite il pomodoro e tagliatelo a fettine. Tagliate a fettine anche la mozzarella.
● **2** Condite la carne con un pizzico di sale e una macinata di pepe, massaggiatela con un filo di olio e formate 4 hamburger. Cuoceteli sulla griglia 3 minuti per lato.
● **3** Tagliate a metà i panini, tostateli sulla griglia, spalmateli con la ‘nduja. Farciteli con l’insalata, gli hamburger, i dadini di cipolla caramellati, la bufala e il pomodoro affettati, chiudete e servite subito.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 640 cal/porzione



STOP MOTION
www.salepepe.it

Vassoio Romantic legno di Bitossi, Tovaglietta bistrot senape Scantex, distribuito da Edith Brugger Home Interiors. Indirizzi a pagina 8

TARTAR BURGER

PER 4 PERSONE
4 panini arabi - 400 g di manzo magro macinato - 1 cucchiaio di capperi - sott'aceto - 1/2 cipolla rossa - il succo di mezzo limone - 1 cuore di lattuga - 2 uova sode - 2 cucchiai di erba cipollina - 2 cucchiai di maionese - 1 cucchiaino colmo di senape forte - cetrioli in agrodolce affettati - sale - pepe

● **1** Sgusciate le uova, schiacciatele con la forchetta, conditele con la senape, la maionese e l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici. Tritate la cipolla rossa e conditela con un pizzico di sale e il succo di limone e unitela al mix preparato. Aggiungete i capperi tritati e la carne cruda, mescolate, regolate di sale, pepate e formate 4 hamburger.
● **2** Tagliate a metà i panini arabi. Tostateli sotto il grill del forno, farciteli con qualche foglia di lattuga, i burger, le uova condite e i cetrioli. Servite con il pane ancora caldo.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura nessuna** ● **450 cal/porzione**



DI VITELLO, FORMAGGIO ERBORINATO E SPINACI

PER 4 PERSONE
4 bagles al papavero - 400 g di carne di vitello macinata - 1 cipolla bianca - 100 g di spinacini - 1 spicchio di aglio - qualche foglia di rucola - 120 g di gorgonzola - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate la cipolla a rondelle, conditele con olio, sale e pepe e cuocetele nel forno ben caldo a 180° per circa 10 minuti, o finché prenderanno colore. Intanto tagliate i bagels a metà e scaldateli sotto il grill.
● **2** Saltate gli spinacini in padella per 5 minuti con 2 cucchiai di olio e lo spicchio di aglio e salateli. Fateli raffreddare, poi impastateli con la carne di vitello e formate 4 hamburger.
● **3** Cuocetele in padella con poco olio 3 minuti per parte. Farcite i panini ancora caldi con la rucola, i burger di vitello, il gorgonzola sbriciolato e la cipolla. Chiudete e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **520 cal/porzione**



Tovagliolo senape Scantex, distribuito da Edith Brugger Home Interiors.
Indirizzi a pagina 8

DI POLLO CON ZAFFERANO E VERDURE

PER 4 PERSONE
4 panini ai semi misti - 400 g di petto di pollo macinato - 1/2 bustina di zafferano - 1/2 cucchiaino di curcuma - 1 piccola patata lessata - 2 zucchine tonde - 12 pomodori secchi sott'olio - 1 cuore di lattuga - 1 piccolo peperone verde - aceto - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sciogliete lo zafferano in un cucchiaio di acqua calda, impastatelo con il petto di pollo macinato insieme alla curcuma, la patata schiacciata, sale e pepe. Formate 4 hamburger e ungeteli esternamente con poco olio.
● **2** Affettate le zucchine, cuocetele sulla piastra 2 minuti per lato e conditele con sale e olio. Tagliate a fette il peperone pulito, salatelo, conditelo con 2 cucchiai di aceto e lasciate marinare per 10 minuti.
● **3** Cuocete i burger di pollo in padella. Tagliate a metà i panini, tostateli, farciteli con la lattuga sfogliata, i pomodori secchi, i burger preparati, le zucchine grigliate e i peperoni all'aceto. Chiudete con uno stecco e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 450 cal/porzione



Piatto Opti di Covo, bicchiere trasparente Lucca di Bitossi. A destra: tovagliolo Scantex, ciotola bianca Morode di Covo. Indirizzi a pagina 8

DI CECI CON PEPERONI ABBRUSTOLITI

PER 4 PERSONE
1 cipolla rossa - 2 carote - 1 zucchina - 1 piccola melanzana - 1 spicchio di aglio tritato - 2 peperoni (1 rosso e 1 giallo) - 200 g di ceci in scatola sgocciolati - 3 cucchiai di pane grattugiato - 1 piccolo avocado - 1 manciata di germogli di rapanello rosso - 1 cucchiaino di semi di finocchio - 1 cucchiaino di cumino in polvere - 1 cucchiaino di paprika dolce - 1 cucchiaino di senape di Digione - 8 fette di pane rustico semi integrale - il succo di 1 limone - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale



● **1** Abbrustolite i peperoni sulla fiamma, metteteli in un sacchetto di plastica per alimenti, chiudete e lasciate intiepidire. Pelate i peperoni, puliteli, tagliateli a listarelle e conditeli con 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaio di aceto, i semi di finocchio tostati e un pizzico di sale. Tenete da parte.
● **2** Fate marinare la cipolla 10-15 minuti con 2 cucchiai di aceto e un pizzico di sale, poi tagliatela a fettine. Pulite tutte le altre verdure e tritate separatamente nel mixer carote, zucchine e melanzana. Riunite le verdure in un'ampia padella e fatele insaporire con 2 cucchiai d'olio e l'aglio tritato per 5 minuti. Frullate i ceci nel mixer con la metà della verdura cotta. Trasferite il trito di ceci e verdure in una ciotola, aggiungete le verdure rimaste a pezzetti, la paprika, il cumino, la senape e il pane grattugiato e mescolate bene.
● **3** Formate 4 hamburger con il mix aiutandovi con un anello di metallo di 10 cm di diametro. Conditeli con un velo di olio e cuoceteli in una padella antiaderente 5 minuti per lato.
● **4** Sbucciate l'avocado, tagliatelo a fettine e irroratelo subito con il succo di limone. Tostate il pane sulla griglia. Disponete su 4 fette di pane un cucchiaio di peperoni, un hamburger, 1/4 degli avocado a fettine e un ciuffetto di germogli; poi coprite con le altre fette di pane.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 470 cal/porzione

DI SALMONE ALLE ERBE CON POMODORI E YOGURT GRECO

Sottopiatto Romantic legno di Bitossi. Indirizzi a pagina 8

PER 4 PERSONE
4 panini tirolesi di segale - 400 g di filetto di salmone - 1 mazzetto di erbe fresche miste (finocchietto, timo, prezzemolo) - 1 limone non trattato - 1 cuore di insalata riccia o lattuga - 1 pomodoro nero o 1 cuore di bue - 1 piccolo cetriolo - 4 cucchiai di yogurt greco - sale - pepe

● **1** Tritate a coltello il filetto di salmone salatelo e pepatelo. Tritete finemente le erbe aromatiche e unitele al salmone. Preparate 4 burger e avvolgeteli, uno per uno, in un foglio di carta da forno.
● **2** Tagliate il cetriolo a nastro, conditelo con un pizzico di sale e pepate; unite lo yogurt e il finocchietto tritato. Affettate finemente il pomodoro e salatelo; tagliate a fettine anche il limone.
● **3** Scaldate una padella antiaderente ampia e fate cuocere i cartocci di pesce 3 minuti per parte. Toglieteli dalla padella e lasciate riposare 2 minuti prima di eliminare la carta. Tagliate a metà i panini, farciteli con le fettine di limone, l'insalata, i burger, le fette di cetriolo e di pomodoro.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 6 minuti ● 400 cal/porzione

E IN PIÙ
www.salepepe.it



Con gli hamburger

BIANCHI, ROSSI O ROSATI, SOSTENGONO L'INTENSITÀ DELLA CARNE ED ESALTANO LA DELICATEZZA DI VERDURE E SPEZIE

a cura di Silvia Tatozzi, testi di Sandro Sangiorgi

ARMONIA DI ODORI E SAPORI

Dopo aver "lottato" contro i fast food e i loro interpreti, la consuetudine alimentare italiana ha finalmente scelto di interpretare gli hamburger emancipando la qualità delle materie prime e inserendovi sprazzi della nostra tradizione culinaria. Una tale ricchezza di possibilità apre lo spazio al vino che, tra l'altro, si trova a proprio agio quando affronta una preparazione plasmabile come l'hamburger. Battuto al coltello o tritato a macchina, il principale ingrediente della ricetta riceve il contributo dei suoi comprimari, del condimento e della cottura, in una piena corrispondenza tra odore e sapore.

CORPOSI, MA NON TROPPO

Quest'ultimo aspetto è decisivo per valutare la bontà di un vino che, di slancio, deve offrire al palato i profumi principali manifestati nel bouquet appena colto al naso. È così che si crea una virtuosa comunione tra il cibo e il suo ministro. Il segreto del vino per gli hamburger è accompagnare il ricordo del cibo, evitando di sovrastarlo con un inutile eccesso di corposità. E allora spazio ai Merlot veneti, alla Freisa astigiana, al Pignoletto emiliano, al Pecorino marchigiano e abruzzese, al Chianti aretino, e a tutte quelle specialità che fanno dell'equilibrio la propria caratteristica distintiva.





CHIANTI DOCG COLLI ARETINI

Cooperativa agricola Paterna, Terranuova Bracciolini (AR), 055 977052, 10,00 €.
Il Chianti aretino è il candidato ideale per accompagnare i toni delle ricette più articolate come il burger di tartare (pag. 58), del quale gratifica la pungente vitalità del condimento e la cremosa densità della maionese.

VALPOLICELLA SUPERIORE 2012

Azienda agricola Musella, San Martino Buon Albergo (VR), 335 7294627, 10,00 €.
È tra i migliori rossi da accostare all'hamburger classico (pag. 57): amministra l'intensità della carne e del pomodoro ed esalta il contrasto tra la dolcezza di cipolla e bufala e le note piccanti della n'duja.

ROSATO SANT'ISIDORO

Azienda agricola Maria Pia Castelli, Monte Urano (FM), 0734 841774, 11,00 €.
I profumi di terra e il sapore sinuoso sublimano la delicatezza del vitello e del formaggio erborinato (pag. 58), o l'aromatica speziatura di curcuma e zafferano (pag. 60).

ROERO ARNEIS

Azienda Agricola Enrico Cauda – Cascina Fornace, Santo Stefano Roero (CN), 017 390513, 10,00 €.
L'Arneis è perfetto per gratificare il sapore intenso dei pesci come il salmone (pag. 62) e le delicate preparazioni vegetariane (pag. 61).



Un posto al sale

DALLE COSTE DELLA ROMAGNA A QUELLE DELLA SICILIA, UN INSOLITO TOUR TRA LE SALINE MARITTIME. SPETTACOLARI OASI NATURALISTICHE CHE REGALANO PRODOTTI ECCELLENTI

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkemia, stylist Stefania Aledi

Un tempo il prezioso “oro bianco” era il conservante per eccellenza degli alimenti e la sua commercializzazione ha portato allo sviluppo di intere civiltà. Perduta in parte questa funzione, il sale da qualche anno ha attirato l’attenzione degli chef stellati per il suo potenziale nell’esaltare i sapori, con sfumature di gusto evidenti ai palati più raffinati. Perché c’è sale e sale. La differenza principale è tra salgemma, ovvero il sale di miniera (come quello dei giacimenti in Toscana o gli esotici rosa dell’Himalaya e blu di Persia) e il sale marino. Questo viene estratto direttamente dall’acqua di mare, facendola evaporare in complessi sistemi idraulici di vasche: le saline. Anche nel sale marino ci sono differenze chimiche e organolettiche, a seconda della tecnica produttiva, del suolo su cui affiora e delle acque da cui proviene. Non a caso alcuni tipi di sale, come altri prodotti, sono tutelati dal marchio europeo. Come quello di Trapani, che è Igp dal 2012. Oltre a questa eccellenza, prodotta sulla costa siciliana tra Trapani e Marsala, in Italia esistono altre saline ancora attive, superstiti della ventina che esistevano un tempo, lungo tutto lo Stivale.

> segue a pag. 67



Limoni in conserva,
pag. 66







Nella pagina accanto, le Saline Ettore e Infersa, nei pressi di Marsala (Trapani). A sinistra, le saline di Cervia (Ravenna): fenicotteri e la raccolta manuale del sale presso la salina Camillone. In alto, le saline di Margherita di Savoia (Barletta-Andria-Trani).

LIMONI IN CONSERVA

PER 4 PERSONE
5 limoni non trattati - 400 g di sale marino di Trapani - 2 foglie d'alloro - 1 cucchiaino colmo di semi di finocchio e 1 di semi di coriandolo

● **1** Lavate con cura i limoni sfregando la buccia, asciugateli bene e incidete ognuno con due tagli a croce, senza separare gli spicchi. Inserite in ciascun limone 1 cucchiaio di sale, richiudeteli e disponeteli in un grosso vaso da conserva sterilizzato.
● **2** Unite i semi di finocchio e di coriandolo, le foglie d'alloro pulite, il sale rimasto e acqua bollente (circa 4 dl) necessaria a coprire del tutto i limoni.
● **3** Chiudete il vaso ermeticamente e lasciate riposare i limoni per circa due mesi in luogo fresco. Si utilizzano con carne di agnello, maiale o pollo nelle insalate o per la preparazione di tajine (pietanza di carne in umido della cucina marocchina).

FACILISSIMA ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 minuti ● 40 cal complessive

COOKIES AL CIOCCOLATO E SALE

PER 6 PERSONE
150 g di farina - 120 g di cioccolato fondente - 120 g di burro - 100 g di zucchero - 30 g di cacao amaro in polvere - 1 cucchiaino colmo di lievito vanigliato in polvere - 1 uovo - sale marino di Cervia



Cookies al cioccolato e sale

● **1** Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Tritate fine il cioccolato fondente, trasferitelo in una ciotola resistente al calore, ponetelo sopra un pentolino con poca acqua in ebollizione (fate attenzione che il fondo della ciotola non tocchi l'acqua) e scioglietelo su fiamma bassa.
● **2** Montate il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, unite l'uovo e mescolate. Aggiungete la farina setacciata con il cacao e il lievito e infine incorporate il cioccolato fuso raffreddato.
● **3** Amalgamate gli ingredienti, prelevate porzioni di impasto con un porzionatore da gelato e disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, distanziandole tra loro. Cospargete la superficie con qualche granello di sale e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Sfornate i cookies, lasciateli raffreddare e serviteli accompagnati con gelato alla crema.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 440 cal/porzione

SCAMPI CON CITRONETTE AL SEDANO

PER 4 PERSONE
8 scamponi - 1 kg di sale marino grosso di Margherita di Savoia - 4-5 costole di sedano verde con le foglie - 1 limone - olio extravergine d'oliva - pepe nero

● **1** Lavate il sedano, staccate le foglie più tenere e tenetele da parte. Eliminate i filamenti dalle costole, tagliatele a tocchetti e frullatele nel mixer con 4-5 cucchiai di sale fino a ottenere un trito finissimo. Unite il sale rimasto, tenendone da parte 1 pizzico, e mescolate accuratamente.
● **2** Stendete il miscuglio in una teglia rivestita con carta da forno in modo da ottenere uno strato uniforme. Eliminate il filamento nero dal dorso degli scampi, aiutandovi con uno stecchino di legno, e disponeteli sullo strato di sale. Cuoceteli nel forno già caldo a 220° per circa 10 minuti.
● **3** Spremete il limone e frullatene il succo con le foglie di sedano e il sale tenuti da parte, 1 macinata di pepe e 5-6 cucchiai d'olio. Servite gli scampi accompagnandoli con la citronette preparata.

FACILISSIMA ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 10 minuti ● 130 cal/porzione

GLI INDIRIZZI

SALINA DI CERVIA Centro visite Parco del Delta del Po, Cervia (Ra). Tel. 0544971765, www.salinadicervia.it, www.atlantide.net/salinadicervia

SALINA DI MARGHERITA DI SAVOIA Comune di Margherita di Savoia (Bat). Tel. 0883657519, centro.visitesalina@atisale.com, www.museosalina.it

SALINE DI TRAPANI E PACECO Paceco (Tp). Tel. 0923867700, www.wwfsalineditrapani.it

SALINE ETTORE E INFERSA Marsala (Tp). Tel. 0923733003, www.salineettoreinfersa.com



Scampi con citronette al sedano

> *segue da pag. 65*

Nella salina di Cervia, in agosto, si raccoglie un sale marino integrale, non essiccato artificialmente e non raffinato. Da sempre è conosciuto come "sale dolce" per la limitata presenza delle sostanze che conferiscono un retrogusto amarognolo e quindi lo rendono adatto anche a insaporire cioccolato e dolci. Nella riserva Camillone, oggi presidio Slow Food, il sistema di produzione è ancora artigianale, a raccolta manuale multipla (due volte a settimana, fino a settembre). Due i prodotti eccellenti: la Riserva Camillone e il Salfiore, vero "cru", ideale sulle crudité. Le saline si possono esplorare a piedi o in bicicletta, per scoprire una riserva naturale popolata da fenicotteri rosa e altre specie protette. È habitat di grande valore naturalistico pure la salina di Margherita di Savoia, in Puglia, la più estesa d'Europa, che gli appassionati di birdwatching possono visitare a bordo di auto o pulmini per avvistare decine di specie di uccelli acquatici.

Anche in Sicilia le saline di Trapani e Paceco sono riserva naturale, mille ettari di zona umida gestita dal Wwf, punto di sosta di aironi e fenicotteri. Poco più a sud, a pochi chilometri da Marsala, spettacolare è la laguna dello Stagnone: tra mulini a vento e dune bianche di sale, nelle Saline Ettore e Infersa si raccoglie a mano un sale di alta qualità: i grossi "cristalli di salina", sale grezzo da macinare direttamente sui cibi, e il "fior di sale", il primo ad essere raccolto sulla superficie delle vasche.

Di fronte, l'isolotto di San Pantaleo, paradiso botanico e archeologico, dove protagonista è l'antica città fenicia di Mozia.

Insalata hawaiana

RAFFINATO ED ELEGANTE NELLA SUA SEMPLICITÀ, È UN PIATTO CHE VIENE DALLE ISOLE PIÙ BELLE DEL MONDO

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Il nome Hawaii evoca immagini di spiagge bianchissime, mare blu cristallo e palme snelle, ma anche ghirlande di fiori, danze hula e le aloha, le tradizionali camicie colorate. A foodies e appassionati di cultura gastronomica verrà in mente anche il luau, la famosa e suggestiva festa hawaiiana sulla spiaggia che unisce al momento conviviale quello dell'intrattenimento, delle danze e della musica.
Punto focale della cerimonia del luau è la cottura della carne, nell'imu, il forno scavato nella sabbia: di solito maiale che, insieme al pesce (tonno, pesce spada, specie di dentice e sgombro, polpo) e all'onnipresente ananas, è un alimento che fa parte a pieno diritto di questa gastronomia multietnica.



INSALATA DI POLLO, GAMBERI E AVOCADO

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
500 g di petto di pollo, disossato e tagliato a dadini o listarelle - 350 g di code di gambero pulite - 2 cipollotti puliti e tagliati a listarelle - 2 costole di sedano pulite e tagliate a rondelle - 4 fette di ananas fresco - 2 avocado maturi puliti (250 g di polpa) - 6-8 foglie grandi di lattuga - 1 peperone rosso, tagliato a dadini - 30 g di anacardi sgusciati - olio extravergine d'oliva - il succo di 1 limone
per la marinata del pollo: 3 cucchiai di salsa di soia - olio extravergine d'oliva - 1/2 cucchiaino di paprica in polvere - sale nero delle Hawaii
per i gamberi: il succo di 1/2 lime - olio extravergine d'oliva
per il condimento dell'insalata: 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva - il succo di 1 lime e di 1 limone - chicchi di uva bianca e semi di sesamo (a piacere) - sale - pepe

● **1** Fate la marinata: riunite in una ciotola o un vassoio a bordi alti la salsa di soia, 2 cucchiai d'olio, 1 pizzico di sale e la paprika. Immergetevi il pollo e lasciatelo insaporire. Scaldate **1 cucchiaio di olio** in un wok. Sgocciolate il pollo dalla marinatura e mettetelo nel wok. Mescolate ogni tanto, fino a quando il pollo è ben rosolato.
● **2** Intanto, portate a bollore abbondante acqua salata e scottate le code di gambero per 2 minuti. Sgocciolatele e tuffatele in una ciotola con acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Scolatele, sgusciatele e tamponatele con carta assorbente. Versate il succo di lime in un vasetto a chiusura ermetica con poco olio, 1 pizzico di sale e pepe. Chiudete e agitate per emulsionare bene. Condite i gamberi, lasciateli insaporire per qualche minuto.
● **3** Preparate il condimento per l'insalata: emulsionate in una ciotola l'olio, il succo di lime e quello di limone e unite un pizzico di sale e pepe. Eliminate eventuali occhiature rimaste e tagliate le fette di ananas a pezzetti; riducete la polpa di avocado a dadi e spruzzatela con il succo di limone. Riunite il peperone preparato con il sedano, i cipollotti, l'ananas, il pollo cotto, gli anacardi e l'avocado: mescolate il tutto e condite con la salsina preparata.
● **4** Lavate la lattuga, asciugatele bene e foderate una ciotola da portata. Versate al centro l'insalata di pollo condita e completate con i gamberi lessati al lime. Servite subito.

FACILE ● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **330 cal/porzione**

ESOTICA BONTÀ CON IL CIUFFO

Già Maya, Atzechi e Incas conoscevano e coltivavano l'ananas. Cristoforo Colombo lo "scoprì"a Guadalupa nel 1493, dove gli indigeni lo chiamavano nana, termine che diede in seguito origine al nome ananas. Arrivato in Europa, il frutto incontrò il palato annoiato delle grandi corti, e cominciò a essere coltivato in serra nel 1700, specie in Francia e Inghilterra, a costi elevatissimi. Ai primi dell'Ottocento, l'ananas trovò nelle Hawaii l'habitat ideale, portato nelle isole, non si sa se dal capitano James Cook oppure da esploratori spagnoli. I marinai erano dei grandi consumatori di ananas, che non mancava a bordo perché molto ricco di vitamina C, a protezione contro lo scorbuto. Ben presto, l'ananas divenne il simbolo delle Hawaii, dove lo chiamarono "ha lakahiki" , cioé frutto straniero, e dove veniva appeso davanti alle abitazioni in segno di benvenuto.

La cucina hawaiana è infatti nata dalla fusione di piatti provenienti da quelle cinese, filippina, giapponese, coreana e polinesiana, oltre che influenzata dal colonialismo portoghese e da materie prime non locali. Carne saporita che può essere grassa, il maiale, e sull'onda della forte tendenza degli Stati Uniti - di cui le Hawaii sono il cinquantesimo - verso una cucina del benessere - oggi è spesso sostituito dal pollo in molti piatti tradizionali, come appunto nell'insalata hawaiana che vi proponiamo. A dimostrare che, anche in un lontano paradiso tropicale, a tavola si possono conciliare gusto, leggerezza e solida tradizione popolare. Oggi, nei ristoranti delle varie isole, si incontrano fianco a fianco chi non rinuncia al solido piatto unico di una volta, come i tradizionalissimi Loco Moco, hamburger su riso con l'uovo fritto, o il Puaa Kalua, maiale avvolto in foglie di banano, e chi che si gode per lunch un'insalata hawaiana insaporita con un pizzico di sale nero delle Hawaii, perfetto con le verdure; un Maui Ahi Poke, piattino di tonno marinato con zenzero, spezie e salsa di soia oppure semplicemente si gusta una porzione di carne alla piastra o pesce grigliato - naturalmente conditi con alalea, il sale rosso delle Hawaii, ideale per le cotture tipo barbeque.





Parmigiane

MELANZANE, POMODORO, FORMAGGIO E NON SOLO. UN CLASSICO DELLA NOSTRA CUCINA RIVISTO IN GHIOTTE VARIANTI

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling Alessandro Pasinelli Studio



Non è un “pasticcio”, perché non c’è l’involucro di pasta. Non è un “ripieno” perché le melanzane, ingrediente principe, sono affettate e non riempite. Non è una torta né un timballo. Artusi la definisce tortino, ma non convince. È un’autentica invenzione, un piatto originale che per essere completo non ha bisogno né di carne né di pesce. Vero trionfo vegetariano, è un inno alla creatività mediterranea. Fette di melanzane fritte o grigliate alternate a formaggio e a salsa di pomodoro. Olio e foglie di basilico a irrorare e aromatizzare gli strati e poi… in forno a crogiolarsi per la gioia di sontuose tavolate, ma anche di pranzi in piedi, buffet e serate in terrazza sotto la luna. Non richiede l’uso del coltello e a temperatura ambiente è perfetto.
Nonostante il nome, la parmigiana è meridionale, napoletana, hanno detto gli storici. E infatti la melanzana, poco presente al Nord è diffusissima al Sud, dove ha ispirato un’ampia serie di ricette, quasi sempre accostata al pomodoro che si sposa a meraviglia all’amarognolo della melanzana. Altro elemento, che ha dato il nome al piatto, è il formaggio parmigiano, che divide con la mozzarella l’onore di dare sostanza e sapore alla ricetta.

> *segue a pag. 72*





> segue da pag. 71

Da un antico ricettario napoletano

Col nome di "melanzane dette all'italiana", compare per la prima volta nel celebre ricettario di area napoletana, "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, del 1781: "Pulite che saranno le melenzane, si tagliano a fette per il lungo, si mettono polverate di sale e si lasciano così per qualche ora. Dopo… s'infarinano e si friggono. Fritte si tramezzano nel piatto con cacio grattato, pepe e basilico e si servono con purè di pomodoro".

Per trovare la ricetta completa e col nome giusto di "Melanzane alla parmigiana" bisogna arrivare al 1929, quando fu pubblicato il famoso "Talismano della felicità" di Ada Boni.

> segue a pag. 75



PARMIGIANA FREDDA DI VERDURE MISTE

PER 8 PERSONE
3 peperoni - 4 zucchine - 2 melanzane grandi - 12 pomodori perini - 80 g di grana grattugiato - 100 g di olive taggiasche - 40 g di noci sgusciate - qualche rametto di timo - 1/2 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Affettate sottilmente e per il lungo le melanzane e le zucchine, conditele con 2 cucchiai d'olio e un pizzico di sale; disponetele su una placca ricoperta di carta da forno e infornate per 10 minuti a 200°, fino a quando sono morbide e leggermente dorate, poi toglietele dal forno e mettetele da parte. Dividete a metà i pomodori per il lungo, collocateli sulla placca ricoperta di carta, con la parte tagliata rivolta verso l'alto; insaporiteli con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale, infornate per 20 minuti a 200°, fino a quando sono ben appassiti, poi toglieteli dal forno e metteli da parte.
● **2** Cuocete i peperoni in forno a 200° per 15-20 minuti lasciandoli fino a quando la pelle assume un colore bruno. Toglieteli dal forno, riponeteli in un sacchetto di carta e lasciateli raffreddare; quindi puliteli eliminando i semi, i filamenti e la pelle, poi divideteli in falde. Sfogliate il timo. Ungete d'olio una pirofila, disponetevi uno strato di melanzane, quindi uno di peperoni e uno di zucchine. Condite ogni strato con olio, foglie di timo, grana grattugiato, sale e pepe.
● **3** Continuate alternando gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Infine ricoprite la superficie con i pomodorini. Lasciate riposare una notte in frigorifero con un peso appoggiato sopra, in modo da compattare gli ingredienti.
● **4** Denocciolate le olive, mettetele nel mixer con l'aglio, le noci e 2-3 cucchiai di acqua, poi mixate fino a ottenere una crema grossolana; incorporate 3 cucchiai d'olio, mixate nuovamente e, se la tapenade risulta troppo densa, allungatela con un po' d'olio o, se preferite, un po' d'acqua, quindi regolate di sale. Servite la parmigiana tagliata a fette spesse e accompagnate con la tapenade.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti + riposo**
● **Cottura 35 minuti** ● **240 cal/porzione**

DI CIPOLLE AL SAPORE DI FINOCCHIO

PER 4 PERSONE
6 cipolle bianche nuove - 300 g di pomodori datterini - aceto di vino bianco - 200 g di caciocavallo - 1 cucchiaio scarso di semi di finocchio - qualche barba di finocchio fresco - 4 cucchiai di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Sbucciate e tagliate le cipolle a fette spesse, allineatele sopra una placca rivestita di carta da forno, conditele con sale, un filo d'olio e una spruzzata di aceto. Cuocetele in forno a 220° per 15 minuti. Intanto, tagliate a metà i pomodori datterini, salateli e saltateli in padella con un filo d'olio.
● **2** Tagliate il caciocavallo a fette sottili. Tostate i semi di finocchio in un padellino senza grassi. Ungete una pirofila e spolverizzatela con 1 cucchiaio di pangrattato.
● **3** Alternate le cipolle con il caciocavallo, il pangrattato rimasto, i pomodorini e cospargete ogni strato con semi di finocchio e le barbe di finocchio tritate. Terminate con una macinata di pepe e infornate a 180 ° per 30 minuti. A fine cottura, fate gratinare sotto il grill.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 50 minuti** ● **245 cal/porzione**





Tessuto in vendita da Silva Tessuti, tovagliolo Stamperia Bertozzi, tagliere Alessi, cocotte For me by Tognana, bicchiere Bormioli Rocco. Nell'altra pagina, canovaccio Ittala, piatto azzurro e palettina MV% Ceramics, ciotola Villeroy&Boch, sacchetto Essent'ial. Indirizzi a pagina 8



PARMIGIANA DI MELANZANE BIANCA

PER 6 PERSONE
800 g di melanzane - 3 uova - 50 g di grana grattugiato - 50 g di pecorino grattugiato - 1 dl di latte - 300 g di provola - 100 g di prosciutto cotto - olio d'oliva per la teglia - olio di semi di arachide per friggere - sale

Tessuto in vendita da Silva Tessuti, piatti bianco MV% Ceramics, pirofila Bormioli Rocco, pala Tescoma. Nell'altra pagina, tessuti in vendita da Silva Tessuti, pirofila Tescoma, macinapepe Tognana, bicchiere MV% Ceramics. Indirizzi a pagina 8

● **1** Tagliate le melanzane a fette di circa 1/2 cm di spessore, salatele leggermente e friggetele nell'olio di semi fino a quando sono dorate da entrami i lati; lasciatele scolare su carta da cucina e tenetele da parte. Tagliate la provola a dadini. Battete le uova, aggiungete il latte, il grana e il pecorino grattugiati, poi mescolate bene.
● **2** Ungete con olio una teglia e coprite il fondo con uno strato di melanzane, continuate con uno di provola e uno di prosciutto, versate circa 1/3 del composto di uova e formaggio. Ripetete gli stati fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con il composto di uova e formaggio. Infornate a 180° per 30 minuti.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 305 cal/porzione

ALLO YOGURT E BASILICO

PER 6 PERSONE
800 g di melanzane lunghe - 500 g di passata di pomodoro - 2 spicchi d'aglio - 1 cipolla piccola - 200 g di yogurt greco - 80 g di grana grattugiato + 2 cucchiai per la crema allo yogurt - 4 cucchiai di pinoli tostati - 1 mazzetto di basilico - olio di arachidi per friggere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate parzialmente le melanzane, affettatele nel senso della lunghezza, poi salatele e friggetele nell'olio di arachidi bollente. Scolatele molto bene su carta da cucina e asciugatele con altra carta. Tritate finemente l'aglio e la cipolla, soffriggeteli in un tegame con 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva; unitevi la passata di pomodoro, aggiungete qualche foglia di basilico e cuocete a fuoco medio per 15 minuti.
● **2** Versate 2 cucchiai del sugo così preparato sul fondo di una pirofila, poi continuate alternando strati di fette di melanzana, sugo, grana grattugiato, foglie di basilico e pinoli (tenendo da parte 1 cucchiaio di questi ultimi) fino a esaurire gli ingredienti.
● **3** Versate lo yogurt in una ciotola, unitevi i 2 cucchiai di grana grattugiato, un pizzico di sale e mescolate. Versate la crema preparata sopra la parmigiana, Cospargete con i pinoli tenuti da parte e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Fate dorare la superficie sotto il grill per qualche minuto prima di servire.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 55 minuti** ● **210 cal/porzione**



> segue da pag.71

Variazioni sul tema

Da allora si sono cercate e codificate varianti regionali che, riviste con un tocco di creatività, fanno da spunto alle ricette di questo servizio. Così, idee legate alla storia e al territorio si mostrano intriganti quanto basta per misurarsi con le esigenze dei gusti di oggi. Come la parmigiana che, in Sicilia, sostituisce alle melanzane le zucchine e la scamorza alla mozzarella. Oppure quella che, secondo la ricetta calabrese, si apre al grasso e al gusto pastoso della salsiccia, con buona pace dei vegetariani…

In tal modo, un ortaggio povero come la melanzana si arricchisce e si trasfigura in una preparazione polposa, gustosa, in cui sapori e aromi si amalgamano magnificamente e capace di reggere il ruolo centrale del menu. E il bello è che le ricette si moltiplicano di continuo. La tecnica base degli strati resta, ma si spazia a tutto orto (patate, cipolle, peperoni…). E tutti i formaggi sono benvenuti (dal caciocavallo alla provola) così come besciamella, lo yogurt e lo speck. E, perché no, anche il pesce, lo spada innanzitutto, e il pollo, possono entrare nel clan.

PUGLIESE CON MOZZARELLA E SALSICCIA

PER 8 PERSONE
800 g di melanzane lunghe - 500 g di salsa di pomodoro in bottiglia - farina - 2 uova - 150 g di mozzarella - 100 g di salsiccia - 100 g di grana grattugiato - olio di arachidi per friggere - sale

● **1** Lavate le melanzane ed eliminate poco più della metà della buccia, tagliatele a fette sottili e salatele leggermente. Passatele nella farina, quindi nelle uova battute e friggetele in una pentola ampia con l'olio di arachidi.
● **2** Spellate la salsiccia, dividetela in piccole porzioni grandi come nocciole, cuocetele in padella senza grassi finché risultano colorite su tutti i lati e scolatele su carta da cucina. Tagliate la mozzarella a dadini.
● **3** Regolate di sale la salsa di pomodoro e distribuitene due cucchiai sul fondo di una pirofila, aggiungete uno strato di melanzane, condite con dadini di mozzarella, salsiccia, qualche cucchiaio di salsa e grana grattugiato. Ripetete gli strati in sequenza fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete in forno a 180° per 20 minuti, fate gratinare altri 5 minuti a 220° e servite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **340 cal/porzione**





TRADIZIONE SICILIANA E LA VARIANTE DI SULTANO
Ciccio Sultano, chef tra i più famosi di Sicilia, è l'anima del ristorante Duomo di Ragusa Ibla, doppia stella Michelin.
Qual è il segreto della parmigiana siciliana classica?
Friggere le melanzane con un buon olio d'oliva in padella e senza eccedere con l'olio.
Che melanzane usa?
Preferisco la violetta perché ha una polpa dolce, delicata, ideale per l'impiego, anche con il pesce.
Mozzarella, fiordilatte oppure un altro formaggio?
Io uso rigorosamente formaggio ragusano dop.
Una sua variante è quella preparata con il pesce spatola. Come le è venuta l'idea?
In Sicilia, per tradizione, alle melanzane si accosta il pesce spada. Io ho pensato alla spatola, che viene chiamata anche pesce bandiera, perché sfilettata abbraccia perfettamente la fetta di melanzana; così ho creato un vero e proprio turbante in cui i due elementi si stringono.
Come si porta in tavola?
Consiglio il formato famiglia: una grande teglia, che crea sempre aria di festa, da dividere con i familiari e gli amici.

Tessuto in vendita da Silva Tessuti, canovaccio Uno Srl, piatto fondo Bitossi Home. Nell'altra pagina, tessuti in vendita da Silva Tessuti, piatto MV% Ceramics, Cocotte For me by Tognana, forchetta Broggi, bicchiere Ittala.
Indirizzi a pagina 8



PARMIGIANA BIANCA DI PATATE

PER 4 PERSONE
1 kg di patate - 0,5 dl di besciamella - 200 g di speck a fette - 2 mozzarelle fior di latte - 50 g di grana grattugiato - pangrattato - sale - pepe

● **1** Affettate e lasciate scolare le mozzarelle fino a quando sono asciutte, poi tagliatele a dadini. Pelate le patate e tagliatele a fette dello spessore di 2-3 mm. Sul fondo di una teglia stendete uno strato sottile di besciamella, continuate con le patate affettate, quindi la mozzarella e lo speck; poi regolate di sale e spolverizzate con il grana grattugiato e il pepe.
● **2** Ripetete gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminate con uno strato di besciamella spolverizzato con grana e pangrattato. Infornate a 200° per 40 minuti, coprendo la superficie con un foglio di alluminio i primi 30 minuti di cottura.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 40 minuti ● 450 cal/porzione



Torta di grano saraceno e lamponi al sidro
pag. 84

Frutta in due versioni

DOPPIA IRRESISTIBILE INTERPRETAZIONE PER LAMPONI, ALBICOCCHE E FICHI. DELIZIOSAMENTE GHIACCIATI IN GELATI E SORBETTI. VOLUTTUOSI IN RICCHE TORTE, PUDDING E GALLETTE

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/ Studio XL, styling di Sissi Valassina e Barbara Mantovani



Riso gelato con lamponi e alloro pag. 84

Tovagliolo Le Jacquard Français, piattini da Salvatore&Marie. Nella pagina accanto: tovagliolo Society, alzatina Driadekosmo. Indirizzi a pagina 8



Sorbetto
alle albicocche
pag. 84

Coppe Lobmeyr, tovagliolo
Le Jacquard Français. Nella
pagina accanto: tessuto
Blanc Mariclò, piatto
Rosenthal.
Indirizzi a pagina 8



Pudding di albicocche

pag. 84


Galletta di fichi
al frangipane
pag.85
STOP MOTION
www.salepepe.it





Bicchiere Paola C,
posata Alessi,
tessuto Blanc Mariclò.
Indirizzi a pagina 8

Gelato caramellato ai fichi

pag. 85

TORTA DI GRANO SARACENO E LAMPONI AL SIDRO



PER 8 PERSONE
120 g di farina 00 - 80 g di farina di grano saraceno - 80 g di burro - 150 g di zucchero - 4 uova - 1 cucchiaino di lievito vanigliato in polvere - 350 g di lamponi - 2,5 dl di sidro secco - 4-5 cm di cannella in stecca - sale

● **1** Montate il burro ammorbidito con 40 g di zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Unite i tuorli separati dagli albumi, le farine e il lievito setacciato attraverso un colino e mescolate.
● **2** Montate a neve gli albumi con 60 g di zucchero e amalgamateli delicatamente al composto precedente con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto. Versate in uno stampo di 20 cm di diametro rivestito con carta da forno e cuocete il dolce in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti o fino a che uno stecchino inserito al centro ne esce asciutto.
● **3** Intanto sciacquate i lamponi, trasferiteli in una casseruola con lo zucchero rimasto, il sidro e la cannella e cuoceteli su fiamma vivace per 5-6 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare.
● **4** Sformate la torta e fatela raffreddare su una gratella. Versatevi sopra i lamponi con il loro succo di cottura e servite.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 55 minuti**

SORBETTO ALLE ALBICOCCHE



PER 4 PERSONE
800 g di albicocche - 80-100 g di zucchero (in base alla dolcezza dei frutti) - un piccolo ramo di timo cedrato

● **1** Lavate le albicocche, asciugatele, mettetene da parte 2, denocciolate e tagliate a tocchetti quelle rimaste. Portate a bollore 2,5 dl di acqua con lo zucchero e i rametti del timo, tranne 2, legati con spago da cucina.
● **2** Cuocete lo sciroppo per un minuto, unite le albicocche, cuocete per altri 5-6 minuti, spegnete e fate raffreddare.
● **3** Eliminate il timo, frullate sciroppo e albicocche con un mixer a immersione e trasferite il frullato in freezer. Dopo 1 ora mescolatelo con una forchetta in modo che rimanga morbido; ripetete l'operazione ogni mezz'ora per 3-4 ore. Servite il sorbetto in 4 coppe con le albicocche tenute da parte tagliate a metà e qualche fogliolina del timo rimasto.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti**
● **140 cal/porzione**

RISO GELATO CON LAMPONI E ALLORO



PER 8 PERSONE
1/2 litro di latte - 100 g di riso Originario - 2,5 dl di panna fresca - 200 g di lamponi - 80 g di zucchero - 1 foglia di alloro - un pizzico di sale

● **1** Versate il latte in una casseruola, unite l'alloro e portate a ebollizione. Aggiungete il riso, lo zucchero e il sale e proseguite la cottura su fiamma bassissima per 20-25 minuti, fino a che tutto il latte è stato assorbito, mescolando spesso per evitare che il composto si attacchi al fondo della casseruola.
● **2** Lasciate raffreddare ed eliminate l'alloro. Nel frattempo sciacquate delicatamente i lamponi, asciugateli e schiacciateli con una forchetta fino a ridurli in una purea grossolana. Unite la panna al composto di riso, frullate per qualche secondo con un mixer a immersione e mescolatevi la purea di lamponi.
● **3** Suddividete il composto in 8 stampi da ghiacciolo, inserite gli stecchi e fate gelare in freezer per almeno 4 ore.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo** ● **Cottura 25 minuti**
● **210 cal/porzione**

PUDDING DI ALBICOCCHE

PER 4 PERSONE
600 g di albicocche - 100 g di farina - 130 g di burro - 2 uova - 1,5 dl di latte - 60 g di pane brioscíato - 1 rametto di rosmarino - 100 g di zucchero semolato - zucchero a velo - sale

● **1** Versate lo zucchero semolato, tranne 1 cucchiaio, in un piccolo mixer e unite le foglioline del rosmarino.
● **2** Frullate fino a ottenere uno zucchero finissimo.
● **3** Ammorbidite 30 g di burro e, con un pennello da cucina, spalmatelo uniformemente sul fondo e i bordi di 4 pirofile da porzione di circa 10x18 cm.
● **4** Tritate finemente metà del pane briosciato e distribuitelo su fondo e bordi delle pirofile preparate.
● **5** Lavate le albicocche, divitele a metà e denocciolatele.
● **6** Disponete le mezze albicocche in un piatto piano e cospargetele con lo zucchero tenuto da parte.
● **7** Trasferitele nelle pirofile preparate accavallandole leggermente tra loro. Sciogliete il burro rimasto su fiamma bassissima, lasciatelo raffreddare e mescolatelo con la farina setacciata, lo zucchero al rosmarino, le uova sbattute, il latte e un pizzico di sale.
● **8** Versate la pastella nelle pirofile preparate intorno alle albicocche e infornate i pudding a 180° per circa 40 minuti. Fate raffreddare e servite con zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 40 minuti**
● **520 cal/porzione**

GALLETTA DI FICHI AL FRANGIPANE



PER 6 PERSONE
1 confezione di pasta sfoglia pronta - 500 g di fichi verdi e neri - 120 g di pasta di mandorle - 2 cucchiaini di farina - 80 g di burro - 1 uovo - 1 cucchiaio di brandy - 4 steli di lavanda fiorita non trattata - zucchero a velo - un pizzico di sale

● **1** Lavorate la pasta di mandorle per ammorbidirla e amalgamatevi la farina e il sale sempre lavorandola. Unite il burro molto morbido a fiocchetti e, quando è incorporato, l'uovo e il brandy.
● **2** Srotolate la pasta sfoglia sulla sua carta, spalmatela con la crema di mandorle lasciando un bordo libero di 3-4 dita, cospargetela con i fiori di 2 steli di lavanda e copritela con i fichi tagliati a fettine, accavallandoli tra loro.
● **3** Ripiegate il bordo di pasta libero verso il centro, coprendo in parte i fichi e pizzicandolo perché non si apra in cottura. Cuocete la sfogliata in forno caldo a 180° per circa 35 minuti e lasciatela raffreddare. Spolverizzatela con zucchero a velo e decorate a piacere con la lavanda rimasta.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **475 cal/porz.**

GELATO CARAMELLATO AI FICHI



PER 4 PERSONE
500 g di fichi neri + 2 per il decoro - 1/2 litro di latte - 2,5 dl di panna fresca - 5 tuorli - 200 g di zucchero - sale

● **1** Fate caramellare 150 g di zucchero in una casseruola con 3-4 cucchiai di acqua. Immergete subito il fondo della casseruola in una ciotola di acqua fredda, unite il latte caldo e mescolate.
● **2** Scaldate il composto su fiamma bassa con la panna; quando è bollente, versatelo a filo sui tuorli mescolati con una frusta. Cuocete la crema su fuoco basso, senza farla bollire, finché inizia ad addensarsi.
● **3** Lavate i fichi, pelatene la metà e schiacciateli tutti insieme con una forchetta. Mescolateli alla crema fredda e trasferite il composto nella gelatiera: fate il gelato come indicato dalle istruzioni dell'apparecchio.
● **4** Preparate un caramello con lo zucchero rimasto e 1 cucchiaio d'acqua e fatelo raffreddare. Servitelo il gelato con il caramello spezzettato e decorate con i fichi a fettine.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 20 minuti**
● **585 cal/porzione**



Lecca lecca di gelato e pan di Spagna

GOLOSI E DIVERTENTI, SONO LA VERSIONE D'AUTORE DI DUE GRANDI CLASSICI SOTTO ZERO: IL BISCOTTO E LO STECCO. PER UNA MERENDA CHIC

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





1



2



3



INGREDIENTI PER 12 PORZIONI
per il gelato fiordilatte: 90 ml di panna fresca - 450 ml di latte intero - 25 g di latte in polvere - 60 g di latte condensato - 25 g di miele
per il gelato alla crema: 450 ml di latte intero - 30 ml di panna fresca - 75 g di latte condensato - 75 g di tuorli - 100 g di zucchero - 25 g di miele - 1 limone non trattato
per il gelato al cioccolato: 310 ml di latte - 50 ml di panna fresca - 40 g di cacao - 35 g di cioccolato di copertura fondente - 25 g di miele
per il pan di Spagna alla vaniglia: 6 tuorli - 120 g di zucchero semolato - 125 g di albumi - 25 g di fecola - 50 g di farina - 1 baccello di vaniglia - 1 noce di burro - 1 pizzico di sale
per rifinire: granella di pistacchi - cioccolato a scaglie - cocco disidratato

● **1** Per il gelato fiordilatte, scaldate il latte intero e la panna, unite il latte in polvere, quello condensato e il miele e mescolate. Scaldate ancora finché il mix arriva a 82°, fate raffreddare, trasferite nella gelatiera e lasciate mantecare seguendo le istruzioni della casa produttrice. ● **2** Per il gelato alla crema, mescolate i tuorli con lo zucchero, il miele, il latte condensato, la panna e la scorza del limone intera (che poi toglierete); diluite con il latte intero, scaldate il composto fino a 82° e preparate il gelato come quello precededente. ● **3** Per il gelato al cioccolato, spezzettate il cioccolato, mescolatelo agli altri ingredienti, scaldate fino a 82°, fate raffreddare e gelate anche questo composto. ● **4** Per il pan di Spagna, lavorate i tuorli con 80 g di zucchero e i semini della vaniglia; montate gli albumi con lo zucchero rimasto e il sale, uniteli ai tuorli e incorporate le farine setacciate. Distribuite l'impasto su una teglia foderata con carta da forno imburrata in uno strato sottile, coprite con altra carta da forno imburrata e infornate a 160° per 5 minuti. Fate raffreddare e tagliate il dolce in 24 dischi con un coppapasta di 4 cm. ● **5** Allineate 12 dischi su un vassoietto, sistematevi sopra i coppapasta e in questi distribuite i 3 gusti di gelato in parti uguali. Completate con gli altri dischi di pan di Spagna e mettete in freezer per 30 minuti. ● **6** Prima di servire, forate il gelato con un bastoncino e inserite uno stecchino per creare i lecca lecca. Per rifinire, ricoprite i bordi dei lecca lecca con granella di pistacchi, cioccolato a scaglie e cocco disidratato.

FACILE ● **Preparazione: 40 minuti + riposo** ● **Cottura: 10 minuti**

UN DESSERT CONVIVIALE

Il gelato d'estate è un must. Perciò **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) questo mese ne propone ben tre, di gusto diverso: fiordilatte, crema e cioccolato. Per servirli in maniera divertente, li ha racchiusi tra due cialdine di morbido pan di Spagna e li ha infilzati su bastoncini come lecca lecca, reinterpretando così in un colpo solo due grandi classici: il gelato biscotto e quello con lo stecco da passeggio. Per rinforzare il gusto del fiordilatte consiglia di aggiungere ai soliti ingredienti il latte in polvere, mentre per stabilizzare la constistenza di tutti i gelati casalinghi ed evitare (o quantomeno ridurre) la formazione di cristalli di ghiaccio usa il latte condensato. Se avanzano, o ne preparate in quantità maggiori, ricordate che i lecca lecca si conservano in freezer fino a 2 mesi, avvolti uno a uno nella pellicola.



4



5



6

Gelo di anguria

UNA RICETTA TIPICA SICILIANA CHE TRASFORMA LA DOLCE POLPA DI QUESTO FRUTTO IN UN FRESCO DESSERT SIMBOLO DELL'ESTATE ISOLANA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta della bevanda di Sandro Sangiorgi

Anche se spicca nella coloratissima esposizione offerta dalle pasticcerie siciliane di granite, sorbetti, spumoni, gelati di tutti i sapori e colori, il "gelu di mulluni" (in Sicilia si chiama così l'anguria) non rientra nella classificazione di questi prodotti. Innanzitutto per il diverso procedimento di preparazione: la polpa del frutto, debitamente passata al setaccio e zuccherata, prende consistenza non tanto per effetto del freddo ma per l'aggiunta di una piccola dose di amido: questo, scaldandosi, permette all'acqua di penetrare all'interno dei suoi piccoli granuli e di formare un gel cremoso che diventa compatto dopo qualche ora di sosta in frigorifero: freddo intenso ma non gelo, come potrebbe suggerire il nome del dolce. E poi c'è la trasparenza, un'altra sua caratteristica, che consente di intravvedere i pezzetti di cioccolato aggiunti durante la preparazione allo scopo di imitare i semi del frutto, e i

> segue a pag. 90

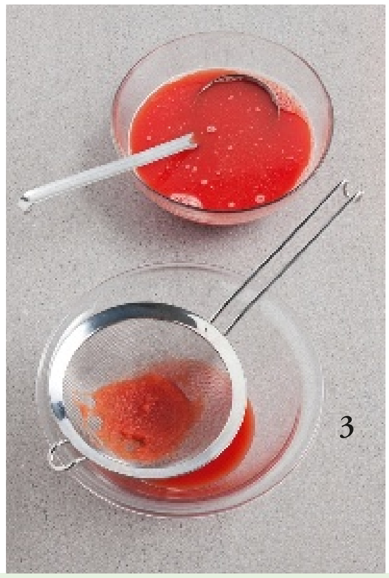




1



2



3

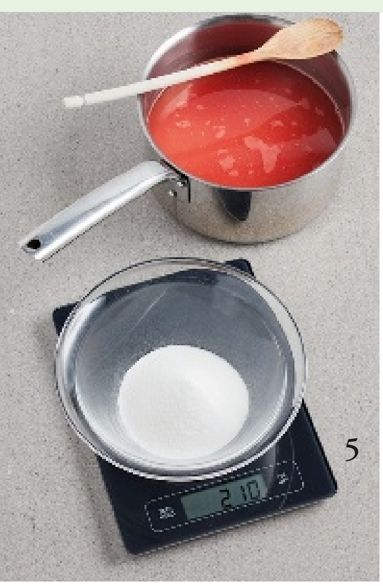


4

LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
4 kg circa di anguria – amido di frumento o di mais – zucchero – 100 g di cioccolato fondente – 100 g di “zuccata” (zucca candita) – 30 g di pistacchi – cannella in polvere (facoltativa) – 1/2 tazzina di acqua i fiori di gelsomino (o un pizzico di vaniglina) - 1 manciata di fiori di gelsomino

● **1** Tagliate l’anguria a fette sottili, sbucciatele, eliminate gran parte dei semi e tagliate la polpa a tocchetti. ● **2** Passate la polpa di anguria al setaccio, premendo con l’apposita spatola di metallo in modo da eliminare i semi residui ed eventuali tracce di fibra; raccogliete il passato in una terrina. ● **3** A questo punto filtratelo attraverso un colino a maglie fitte, oppure frullatelo con un frullatore a immersione in modo da rendere il succo il più possibile omogeneo. ● **4** Misurate il succo in una caraffa graduata: dovete utilizzarne circa un litro. Mettete in una casseruola 80 g di amido, stemperatelo con un po’ del succo, poi unite il rimanente e mescolate bene. ● **5** Pesate 140 g di zucchero e aggiungetelo nella casseruola. ● **6** Unite anche l’acqua di fiori di gelsomino (o la vaniglina sciolta in 1/2 tazzina di acqua), mettete su fuoco basso e iniziate a mescolare: calcolate qualche minuto dall’ebollizione, mescolando continuamente; togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. ● **7** Intanto tritate grossolanamente il cioccolato e i pistacchi sbucciati e tagliate a dadini i canditi. Mescolate al composto il cioccolato, i canditi e i pistacchi (tenetene da parte un po’ per la decorazione finale del dessert). ● **8** Versate il composto in 6 stampini, spennellati prima internamente con acqua fredda, e mettete in frigorifero finché si sarà completamente rappreso. Al momento di servire sformate le formine di gelo d’anguria sui piattini individuali, spolverizzatele, a piacere, con un po’ di cannella, e guarnitele con i pistacchi rimasti e i fiori di gelsomino.



5



6



7



8

> *segue da pag. 88*

dadini di "zuccata" o di "cucuzzata", ossia zucca o scorza d'anguria candite, prodotti tipici della pasticceria siciliana.

Gelsomino, profumo isolano

Cannella, vaniglia e pistacchi sono altri ingredienti aggiunti, a discrezione del pasticciere, per aromatizzare e guarnire il dessert, ma l'elemento considerato indispensabile alla sua connotazione siciliana, è il gelsomino. Nei ricettari più attenti alla tradizione, infatti, il gelu di mulluni è chiamato anche gelu di gesiminu (gelsomino, appunto). Sono le profumate corolle di questi candidi fiorellini a renderlo straordinario: tenute in infusione nell'acqua per qualche ora, c'è chi suggerisce addirittura per 3 giorni, regalano un'essenza che viene aggiunta a piccole dosi al composto prima che si rapprenda. Lucio Piccolo, poeta cugino di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, considerava questa specialità un cibo paradisiaco, proprio perchè pervaso della fragranza del gelsomino. A questo proposito, ecco il testo riportato nel libro "Il banchetto del Gattopardo" (Il leone verde Edizioni): "... quando scrissi la poesia "Scirocco" - è Lucio Piccolo che parla - Giuseppe, leggendo i versi "ghermisce le foglie deserte e i gelsomini puerili" giurò che i gelsomini puerili erano quelli che i pasticcieri usavano per il gelo di melone, una ghiottoneria alla quale io ero sensibilissimo; a me infatti il gelo di melone piaceva moltissimo. Inghiottivo, a cucchiaiate, la tremolante gelatina di velluto e facevo indugiare la lingua, felice, su quella polpa soffice, fresca che sapeva di gelo e di aria". A conferma che il ricco assortimento di dolci siciliani è sempre stato ed è tuttora fonte di meraviglia e di godimento per i palati in cerca di emozioni.

BERE GIUSTO
La particolare composizione del gelo di anguria, l'intensa dolcezza del sapore e la sua consistenza tattile non evocano vini e altre bevande dall'alcolicità moderata come birra e fermentati di frutta; è più indicato un distillato di Mele dell'Etna, avvolgente e generoso, che non ci priva della morbida freschezza dell'anguria ma, al tempo stesso, è in grado di contrastare la sensazione densa che alla lunga potrebbe diventare stucchevole.





LA PAROLA ALL'ESPERTA
Risponde alle nostre piccole curiosità la chef, siciliana doc, Bonetta dell'Oglio (www.bonettadelloglio.com).
È importante unire alla preparazione l'acqua di fiori di gelsomino?
La considero fondamentale per una magica profumazione che sposa la dolcezza e il carattere dell'anguria, direi un connubio perfetto. Se non si dispone dei fiori per preparare l'infusione si può ricorrere all'essenza di gelsomino da pasticceria, ma io uso sempre quella naturale.
Qual è la proporzione giusta tra amido e succo di anguria? La dose corretta varia dai 60 agli 80 g di amido per un litro di succo, dipende se lo si vuole sformare oppure no.
Come utilizza il cioccolato e la zuccata nella preparazione del dolce?
Ispirandomi alla ricetta di mia nonna taglio a piccoli cubetti della cioccolata fondente (io uso solo la Modicana Sabadì), che va letteralmente "tuffata" nel composto quando è già nella coppa, e poi non va più toccata fin quando questo è rappreso. La zuccata a cubetti la uso solo per guarnire, ma generalmente preferisco decorare con fiori freschi di gelsomino, sono profumatissimi.
Per quanto tempo il gelo va tenuto in frigorifero?
Consiglio di lasciarlo raffreddare, poi metterlo in frigo per 4 ore e consumarlo in giornata.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali e pasticcerie che propongono, tra le tante specialità, anche questo dolce.

TRATTORIA I RIZZARI
Via Libertà 63, Brucoli, Augusta (Sr), tel. 0931 982709.
In questo piccolo borgo marinaro un locale che offre menu a tutto pesce, acquistato da pescatori locali, e per finire rinfrescanti sorbetti, gelo di limone e, in stagione, anche di anguria.

RISTORANTE A CASTELLANA
P.zza Caduti 4, Caccamo (Pa), tel. 091 8148667.
Dopo una ricca selezione di piatti siciliani, ecco gli eccellenti cannoli e, in estate, gelati e gelo di cannella e di anguria.

RISTORANTE LE MAGNOLIE
Via Gianforma 179, Modica (Rg), tel. 0932 908136.
Ricco menu ispirato alla cucina iblea interpretata in chiave moderna, geli di limone e di altra frutta e biancomangiari.

HOSTARIA DISIO
Contrada Romeo, Villafranca Tirrena (Me), tel. 329 7967075.
Il ristorante, annesso all'hotel Il parco degli ulivi, offre una serie di ghiotti dessert: dalla cassata alla bavarese, dal gelo di cannella a quello di anguria.

PASTICCERIA COSTA
Via Gabriele d'Annunzio 15, Palermo, tel. 091 345652.
Gran scelta di torte e crostate, alla frutta e al gelo di anguria.

Benvenuti in frigo

L'ORDINE REGNA SOVRANO CON I NUOVI CONTENITORI, IGIENICI E SALVAFRESCHEZZA

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA



C'è una regola fondamentale che spesso si dimentica quando, dopo aver fatto la spesa, si ripongono i cibi in frigorifero: per esigenze di igiene e di corretta conservazione, frutta, verdura, carne, pesce, uova, salumi e formaggi andrebbero sempre tolti da pellicole, involucri e vassoi e trasferiti in appositi contenitori. Il motivo è semplice: sulle confezioni, che a volte cadono per terra e vengono comunque toccate da tutti con le mani, si depositano germi, batteri e spore che fatalmente finiscono per colonizzare anche gli spazi dello stoccaggio casalingo.

> segue a pag. 92

● **1** Caraffa in vetro completa di filtro per preparare il tè freddo (Tea-Jay di Blomus; 79,95 €). ● **2** Salvia, rosmarino e basilico mantengono tutto l'aroma nel cilindro con chiusura basculante e contenitore per l'acqua sul fondo (Evergreen di Brandani; 18 €). ● **3** Contenitore con coperchio ermetico (Ljust di Ikea; 2,50 €). ● **4** Per conservare torte o formaggi, il vassoio in acciaio con cupola in plastica (WMF; 37 €). ● **5** In vetro borosilicato la caraffa da riporre sulla mensola dell'anta del frigo (Teo di Tescoma; 14,90 €). ● **6** Impilabili e salvaspazio (la più grande contiene tutte le altre) le ciotole trasparenti con coperchi a chiusura ermetica; vanno anche in microonde (Tescoma; set 6 pz. 9,90 €). ● **7** Per latte, succhi di frutta e tè la brocca in vetro con chiusura ermetica (Frigoverre di Bormioli; 4,80 €).
Indirizzi a pagina 8

> *segue da pag.91*

Di qui l'esigenza di trasferire gli alimenti in ciotole ermetiche, che garantiscano a lungo la freschezza ed evitino contaminazioni e dispersione di odori. Tra forme e materiali oggi c'è l'imbarazzo della scelta: vaschette impilabili salvaspazio, portaburro, cupole dove riporre dolci morbidi, mini box per limone, cipolla tagliata ed erbe aromatiche, con un'intercapedine dove mettere l'acqua per mantenere il giusto grado di umidità. Quanto alle bevande (vino escluso che al freddo, a dar retta ai puristi, non resiste più di un giorno) è buona norma, dopo l'apertura del brik, trasferirle in caraffe e bottiglie in vetro con coperchio a vite o a pressione che mantengono più a lungo il sapore ed evitano fastidiosi versamenti. I materiali di ultima generazione, poi, consentono il diretto trasferimento dal frigorifero (e dal freezer) al microonde: così la parmigiana congelata in una pirofila in porcellana extra strong e il ragù dentro una cocotte in silicone sono pronti da scaldare in forno. Vietato fare l'inverso: i cibi caldi in frigorifero creano condensa su pareti e ripiani, alterando la temperatura interna e favorendo la formazione di muffe.



● **1** Vasetto in vetro con coperchio trasparente (Iittala; 19,60 €). ● **2** Barattolo in vetro fucsia (Tip Tap di Brandani; 5 €). ● **3** Portaburro con vassoio nero, in altri 3 colori, e coperchio trasparente (Zak! Designs; 8 €). ● **4** Contenitore in ceramica stoneware e coperchio in resina termoplastica (Programma 8 di Alessi; 37 €). ● **5** Ideali per frigo, freezer, microonde e... picnic i contenitori in 5 misure (Clip & Close di Emsa; set 5 pz. 26 €). ● **6** Dal frigo al forno e nel microonde le pirofile in vetro con coperchio in silicone; in 6 misure (PS 2012 di Ikea; set 6 pz. 24,99 €). ● **7** Contenitori salvaspazio in silicone estensibili (Sambonet; 13 €). ● **8** Mantiene inalterato l'aroma dei cibi la ciotola in porcellana con coperchio in silicone (Arzberg; 12,60 €). ● **9** Cocotte in silicone per frigo, freezer e microonde (Pratika di Silikomart; 15 €). ● **10** In vetro, plastica e acciaio, con valvola salvafreschezza (Depot Fresh di WMF; 20 €). ● **11** Conserva i cibi in frigo e nel freezer e va nel microonde (Frigoverre Fun di Bormioli; 5 €). Indirizzi a pagina 8



Zigzagando in Valmarecchia

DALL'ALTO DEI CASTELLI L'AZZURRO CORSO DEL FIUME È UN INVITO A VISITARE OGNI BORGO DI QUESTA VALLE ROMAGNOLA DOVE I FORMAGGI MATURANO NELLE FOSSE E IL VENTO PROFUMA DI FIORI DI SAMBUCO

a cura di Daniela Falsitta, testi di Virginio Briatore, foto di Adriano Brusaferri. Si ringrazia il ristorante Pacini di Montebello per la realizzazione dei piatti







STROZZAPRETI AGLI STRIGOLI

PER 4 PERSONE
per gli strozzapreti: 500 g di farina bianca - 1 albume - sale
per il sugo: 300 g di strigoli (erba spontanea, da sostituire eventualmente con la parte verde del porro) - 50 g di pancetta - uno spicchio d'aglio - mezza cipolla - mezzo bicchiere di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - parmigiano grattugiato

● **1** Impastate bene con le mani gli ingredienti aggiungendo poco per volta un bicchiere circa d'acqua tipieda, fino a ottenere un composto abbastanza consistente. Stendete l'impasto con il mattarello e tirate una sfoglia rotonda. Arrotolatela su se stessa e tagliate il tubo ottenuto a fette larghe 2 cm in modo da ricavare tante rotelle. Srotolate ciascuna rotella e strofinatela con i palmi delle mani, partendo da un'estremità e spezzando la sfoglia man mano in modo da creare strozzapreti lunghi circa 6 cm.
● **2** Fate un soffritto con la pancetta, l'aglio e la cipollla tritati e qualche cucchiaio d'olio; sfumate con il vino bianco. Lessate gli strozzapreti in acqua salata. Intanto aggiungete gli strigoli nella padella del condimento e fateli appassire.
● **3** Scolate la pasta al dente, versatela nella padella con il condimento e servite con una spolverata di parmigiano.

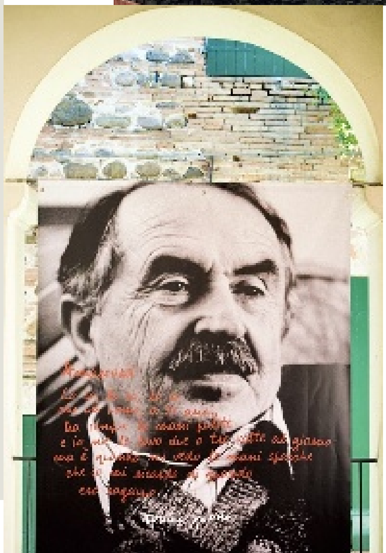
MEDIA
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 10 minuti**
● **530 cal/porzione**



C'è qualcosa di semplice e di magico in un piccolo fiume. Girando lo sguardo da un lato scorgi le montagne in cui nasce, dall'altro il mare che lo attende paziente. Il corso del Marecchia, che in circa 70 chilometri scende dalla Toscana all'Adriatico, è anche un viaggio intenso, allegro e simbolico che segna il termine della Pianura Padana e l'inizio delle prime ondulazioni appenniniche. Un'aria favolosa permea questa valle: la si annusa vagando tra castagneti ed eremi, monasteri e taverne, la si respira insieme al vento delle altezze liberando lo sguardo fino all'orizzonte. Il nostro punto di partenza è Santarcangelo di Romagna, giusto alle spalle di Rimini, che ogni estate ospita uno dei più importanti festival di teatro italiani. Lasciata l'animazione della piazza, si prendono le viuzze di ciottoli che salgono verso la Rocca Malatestiana e la Torre Civica. La più facile è quella dei pittori artigiani con i quadri appesi ai muri delle case e la Fontana della farfalla disegnata da Tonino Guerra, il poeta-sceneggiatore nativo di Santarcangelo che lavorò al fianco di Antonioni e Fellini. La più avvincente è la strada che sale dalle Grotte Tufacee, delicato e misterioso labirinto sotterraneo. Qui può capitarvi di vedere un cuoco che, armato di forbici e cestello, raccoglie fiori di sambuco e acacia lungo il pendio, per friggerli subito dopo passati nella pastella.

> segue a pag. 96





Un ritratto del poeta Tonino Guerra. Sopra, una veduta di Santarcangelo e, nella sequenza a sinistra, botteghe e scorci della cittadina, situata alle spalle di Rimini. Nella pagina accanto, il corso del Marecchia con la rocca di San Marino sullo sfondo.

> *segue da pag. 95*

I rumori della costa sono ormai svaniti e, lungo file di casette basse, oltrepassato il serbatoio dell'acquedotto datato 1929, si arriva alla svettante Torre Civica, detta il Campanone. Brezza e pace. Lo sguardo inizia ad afferrare il disegno della valle con i paesi disseminati su entrambe le rive e la linea del mare all'orizzonte. Poco lontano si visita la Stamperia Marchi, una delle botteghe più antiche della Romagna, in cui è custodito un mangano a ruota lignea del 1633, ancora utilizzato per la stiratura dei tessuti di canapa e cotone.

Il viaggio prosegue zigzagando, attratti da sempre nuovi balconi naturali su cui svettano altre torri e campanili. C'è il Castello di Torriana, posto su un crinale ventoso con due grandi torri rotonde e, poco più avanti, l'antico borgo di Montebello, che da 436 metri di altezza guarda anche la parallela valle dell'Uso. Nel poderoso castello che sovrasta due file di case alberga da secoli l'inquieta leggenda di una bambina albina detta Azzurrina, che "aveva gli occhi color del cielo e i capelli dai riflessi azzurrini".

> *segue a pag. 98*





L'Antica Bottega di Talamello (sotto, il paese) che vende formaggio di fossa autoprodotto. Questa celebre specialità, le cui origini risalgono al XV secolo, deve il suo particolare gusto alla stagionatura effettuata in 20 fosse scavate nella roccia. In queste "buche" il formaggio, resta per tre mesi, protetto da sacchi di lino e coperto di paglia.



CONIGLIO IN PORCHETTA

PER 6 PERSONE

1 coniglio intero disossato con i suoi fegatini - 4 spicchi d'aglio - 100 g di pancetta a fettine sottili - un mazzetto di rosmarino - abbondante finocchietto selvatico - olio extravergine d'oliva o strutto - sale - pepe

● **1** Sbollentate in acqua e sale i fegatini del coniglio; tagliateli finemente con un coltello. Tritate l'aglio con il rosmarino e metà del finocchietto. Aprite il coniglio sul piano di lavoro e ditribuitevi sopra metà del trito; salate e pepate abbondantemente, adagiatevi le fettine di pancetta, quindi distribuitevi i fegatini e infine il trito aromatico rimasto.

● **2** Avvolgete la carne di coniglio su se stessa, formando un rotolo, legate con spago da cucina e steccate con il finocchietto rimasto.

● **3** Ungete una teglia con un po' d'olio o di strutto e adagiatevi il rotolo; cuocete nel forno caldo a 180° per circa 2 ore, girando di tanto in tanto, fino a quando la crosta esterna risulterà ben dorata e croccante. Lasciate raffreddare il coniglio, tagliate a fette spesse e servite.

MEDIA

● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 120 minuti**
● **370 cal/porzione**



> *segue da pag. 96*

Intanto, sulla costa opposta, ai piedi della salita che porta a Verucchio, è apparso il Convento dei Frati Minori, fondato da San Francesco nel 1213. Dando preavviso della visita, è possibile entrare nel giardino e vedere il cipresso che la tradizione vuole piantato dal santo: un monumento vegetale, alto 23 metri e con un diametro di oltre sette, sostenuto da tre recenti rinforzi. I botanici ritengono che abbia oltre 700 anni. All'uscita il paese ci accoglie con una meraviglia di colori, una festa di stradine e piazzette che salgono insieme alla Rocca Malatestiana.

Un bivio di storia e di sapori

Siamo arrivati a un punto del percorso in cui l'incertezza è magnifica: risaliamo le dolci curve che portano al picco di San Marino o le giravolte che raggiungono i 589 metri di San Leo, capitale storica del Montefeltro con un castello inespugnabile? La Repubblica o il Conte di Cagliostro? La stessa possibilità di scelta si presenta per soddisfare l'appetito, in un territorio che è insieme celebre per il Mandolino del Montefeltro (una spalla di maiale stagionata) e il tartufo nero di Sant'Agata Feltria, per il pane e la spianata di Maiolo, prodotti con le farine locali e cotti secondo tradizione. Noi optiamo per i formaggi di fossa, una bontà nata quasi per caso, in epoca medievale, quando gli allevatori della zona dovevano nascondere le caciotte dalle milizie che si contendevano la valle. I più celebri sono quelli di Talamello, dove il formaggio viene infossato solo una volta all'anno, nel mese di agosto, per poi tornare alla luce in novembre. La "resurrezione" è festeggiata con la fiera dell'Ambra di Talamello che si tiene per due domeniche consecutive dello stesso mese.

Salire, scendere, sostare, assaporare il tempo dilatato, i profumi nell'aria, i cibi e i vini, sono diventati i nostri passatempi preferiti quando raggiungiamo Pennabilli, il paese che domina e controlla l'Alta Valmarecchia. Qui Tonino Guerra scelse di trascorrere gli ultimi 22 anni della sua vita, disseminando la storica cittadina di installazioni artistiche. Si chiamano "Luoghi dell'anima" e sono ricchi di simboli, evocazioni e silenzio. Tra questi c'è anche l'Orto dei frutti dimenticati, una "raccolta" di alberi appartenenti alla vegetazione spontanea della valle che oggi stanno scomparendo: sono la pianta dell'Azzeruolo (con piccole bacche dal sapore di mela), quelle della ciliegia Corniola e Cuccarina, e poi il Giuggiolo, l'Uva Spina e il Biricoccolo, una straordinaria susina-albicocca dalla buccia vellutata e viola, così suggestiva nell'aspetto, nel sapore e anche nel nome.

Il forte di San Leo e, sotto, una bottega di ceramica del paese. L'inespugnabile rocca dei Montefeltro ospitò Dante durante il suo esilio ed è citata nel "Purgatorio" quale luogo dove "convien ch'om voli".





SALE&PEPE SHOPPING
INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



MANDORLO GAVI DOCG
Il Mandorlo Gavi DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è un vino biologico proveniente dalle uve del vigneto Il Mandorlo, tra i più storici della Tenuta San Pietro. Questo Crù, dal colore giallo oro, è reso unico dall'armonizzazione dei suoi sapori fruttati, con note di mandorla.



MELA MORGENDUFT
La Morgenduft del Consorzio la Trentina è una mela dall'origine antica, di colore rosso vivace e dal gusto lievemente acidulo e molto dissetante.



FERRARELLE
Ferrarelle, acqua effervescente naturale, ricca di Sali minerali, è disponibile sia in bottiglia in vetro che in plastica.



FESTA DEL LATTE ALTO ADIGE
La quinta edizione della festa del latte Alto Adige si terrà a Valles, frazione di Rio di Pusteria, il 30 e il 31 Agosto. Nella straordinaria cornice del villaggio alpino di Malga Fane, va in scena uno degli eventi più attesi in Alto Adige, un'occasione unica per scoprire i segreti di questo alimento e dei suoi derivati.



KETCHUP HEINZ
Il Ketchup Heinz, fonte naturale di antiossidanti, elementi di cui il pomodoro è ricchissimo, è una salsa che nasce dal pomodoro con l'aggiunta di spezie, aceto, zucchero e sale ed è priva di grassi e di conservanti artificiali.



GRAN MORAVIA IN FETTE QUADRATE
Brazzale propone Gran Moravia in fette nel formato quadrato, versatile in cucina e molto pratico grazie alla vaschetta 'apri e chiudi'. Prodotto con latte dalla Filiera Ecosostenibile, è senza conservanti.



MILLESIMATO NERO VAL D'OCA
Il Millesimato Nero Val D'oca Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. è uno spumante di qualità del tipo aromatico-extra dry, prodotto con metodo Charmat da 100% uve Glera.



QUALITÀ EUROPEA IN ALTO ADIGE
Il Formaggio Stelvio DOP, la Mela Alto Adige IGP e lo Speck Alto Adige IGP sono i testimonial di un territorio unico e di una qualità eccellente, grazie all'impegno quotidiano di contadini, allevatori e casari che rispettano le norme e gli alti standard di qualità dei prodotti con le denominazioni di origine europee.



SOAVE CLASSICO DOC BOLLA
Grande protagonista della storia enologica italiana, Bolla ripropone la bottiglia e l'etichetta storica degli anni 60 con un Soave Classico dal gusto contemporaneo. Ottenuto da uve Garganega con una piccola parte di Trebbiano di Soave, è un vino che ha un'ottima complessità aromatica e pienezza.



VERDURE GRATINATE

PER 4 PERSONE
3 pomodori medi non troppo maturi - 2 melanzane piccole - 160 g di pangrattato - una manciata di prezzemolo tritato - 60 g di parmigiano grattugiato - uno spicchio d'aglio tritato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate e tagliate a metà i pomodori e le melanzane, svuotate i primi dai semi, salate leggermente i due ortaggi e metteteli capovolti su una teglia per un paio d'ore.
● **2** Scolate l'acqua fuoriuscita dalle verdure e adagiate queste ultime in una teglia con la parte cava rivolta verso l'alto. In una ciotola mescolate pangrattato, prezzemolo, aglio e formaggio, regolate di sale e aggiungete il pepe secondo il vostro gusto, infine irrorate con olio abbondante.
● **3** Riempite le verdure con il mix preparato e infornatele a 180° per 20-30 minuti facendo attenzione a non bruciarle.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti**
● **235 cal/porzione**



TACCUINO DI VIAGGIO

CASA ZANNI
Via Casale 213, Villa Verucchio, tel. 0541 678449
Ristorante con macelleria gastronomica e piadineria a vista su cucina economica a legna. Cucina di terra, con carni di Romagna e marchigiane. Menu vegetariano con formaggi e verdure locali.

RISTORANTE PACINI
Via Castello di Montebello 6 Torriana, tel. 0541 675410
Dehors ai piedi del castello e sala interna con vista sul Marecchia. Oltre ai sottoli di produzione e ai primi con formaggi di fossa, le specialità sono il coniglio in porchetta, le carni alla griglia e al forno. Per i piatti al forno però è meglio prenotare, soprattutto se si vuole gustare il piccione. Tenersi un posto per il Porcospino, dolce della casa.

I MALARDOT OSTERIA CON CUCINA E ALLOGGIO
Via Castello 35
Torriana, tel. 0541 675194
Luogo di mirabilia, con una sorta di museo appeso al soffitto di stanze e verande scaldate solo con stufe a legna e camini o nel giardino a picco sulla valle. Tutto (i primi, le sfoglie, il pane e le piadine) è fatto a mano. I salumi stagionati in loco e affettati con originali affettatrici d'epoca.

RISTORANTE LAZAROUN
via del Platano 21
Santarcangelo di Romagna
tel. 0541 624417
Situato in un palazzo del '400 a ridosso delle mura, propone una cucina elegante basata sul meglio degli ingredienti locali, tra cui carni bovine romagnole e ovine della Valmarecchia.

L'ANTICA BOTTEGA
Piazza Garibaldi 11
Talamello, tel. 0541 920629,
Produttore di formaggio di fossa, pecorino di noce e salumi nostrani, vende anche i tartufi locali e poi mostarde, miele e confetture per l'abbinamento con i suoi formaggi artigianali.

LA TABERNA DI MALATESTINO
piazza Malatesta 17,
Verucchio, tel. 0541 670831
Negozio di specialità con posti a sedere dove si può scegliere se rifornirsi di formaggi, salumi, olio e biscotti da portare a casa o godere di piadine farcite con le stesse specialità, piatti di frutta locale gelati e dolci tipici direttamente sul posto.



Prodotti tipici della Valmarecchia: il formaggio di fossa, le piadine preparate da Casa Zanni e una "noce di prosciutto", salume tipico di San Leo ricavato dalla coscia e stagionato minimo quattro mesi.



ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

Sede Legale in Milano - Via Bianca di Savoia, 12 - Capitale Sociale Euro 64.079.168,40 - Codice fiscale e Registro delle Imprese di Milano n° 07012130584

Pubblicazione in adempimento e secondo le modalità della legge 5 agosto 1981 n. 416 così come modificata dalla legge 23 dicembre 1996, n. 650

Stato Patrimoniale al 31 dicembre 2013 ATTIVO	(Valori in Euro)
Attività immateriali	90.430.140
Investimenti immobiliari	3.181.675
Terreni e fabbricati	6.815.386
Impianti e macchinari	2.992.120
Altre immobilizzazioni materiali	2.443.068
Immobili, impianti e macchinari	**12.250.574**
Partecipazioni	248.502.020
Attività finanziarie non correnti	200.229.638
Attività per imposte anticipate	22.166.698
Altre attività non correnti	15.441.465
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**592.202.210**
Crediti tributari	51.135.227
Altre attività correnti	45.159.967
Rimanenze	28.300.153
Crediti commerciali	144.669.623
Altre attività finanziarie correnti	139.951.248
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	53.009.395
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**462.225.613**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**1.054.427.823**

PASSIVO	(Valori in Euro)
Capitale sociale	64.079.168
Riserva sovrapprezzo azioni	170.624.621
Azioni proprie	(73.497.616)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	329.181.214
Utile (perdita) dell'esercizio	(314.970.500)
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**175.416.887**
Fondi	52.547.246
Indennità di fine rapporto	20.821.953
Passività finanziarie non correnti	394.828.210
Passività per imposte differite	25.091.620
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**493.289.029**
Debiti per imposte sul reddito	-
Altre passività correnti	57.480.539
Debiti commerciali	143.440.895
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	184.800.473
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**385.721.907**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**1.054.427.823**

Conto Economico	Esercizio 2013 (Valori in Euro)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**525.296.604**
Decremento (incremento) delle rimanenze	2.362.216
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	119.911.157
Costi per servizi	314.054.362
Costo del personale	120.155.202
Oneri (proventi) diversi	15.087.339
MARGINE OPERATIVO LORDO	**(46.273.672)**
Ammortamenti di immobili, impianti e macchinari	3.451.123
Ammortamenti e svalutazioni delle attività immateriali	611.321
RISULTATO OPERATIVO	**(50.336.116)**
Proventi (oneri) finanziari	(8.819.512)
Proventi (oneri) da partecipazioni	(267.637.942)
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**(326.793.570)**
Imposte sul reddito	(11.823.070)
RISULTATO NETTO	**(314.970.500)**

Prospetto di dettaglio dei ricavi delle attività editoriali al 31 dicembre 2013	
RICAVI DELLE VENDITE DI COPIE	199.058.256
RICAVI DELLA VENDITA DI SPAZI PUBBLICITARI	70.929.573
di cui diretta	145.016
di cui tramite concessionaria	70.784.557
RICAVI DA EDITORIA ON LINE	6.041.280
di cui per abbonamenti	0
di cui per pubblicità	6.041.280
RICAVI DA VENDITA DI INFORMAZIONI	6.367.396
RICAVI DA ALTRA ATTIVITÀ EDITORIALE	225.534.439
Totale voci 1+2+5+8+9	**507.930.944**

Bilancio Consolidato del Gruppo Mondadori al 31 dicembre 2013 ATTIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Attività immateriali	617.464
Investimenti immobiliari	3.181
Terreni e fabbricati	8.542
Impianti e macchinari	11.729
Altre immobilizzazioni materiali	20.489
Immobili, impianti e macchinari	**40.760**
Partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	38.187
Altre partecipazioni	442
TOTALE PARTECIPAZIONI	**38.629**
Attività finanziarie non correnti	2.717
Attività per imposte anticipate	58.444
Altre attività non correnti	22.250
TOTALE ATTIVITÀ NON CORRENTI	**783.445**
Crediti tributari	68.478
Altre attività correnti	89.289
Rimanenze	124.009
Crediti commerciali	312.366
Altre attività finanziarie correnti	13.858
Cassa e altre disponibilità liquide equivalenti	65.683
TOTALE ATTIVITÀ CORRENTI	**673.683**
Attività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE ATTIVO	**1.457.128**

PASSIVO	(Valori in Euro/migliaia)
Capitale sociale	64.079
Riserva sovrapprezzo azioni	170.625
Azioni proprie	(73.497)
Altre riserve e risultati portati a nuovo	250.943
Utile (perdita) dell'esercizio	(185.415)
PATRIMONIO NETTO DI PERTINENZA DEL GRUPPO	**226.735**
Capitale e riserve di pertinenza di terzi azionisti	31.954
TOTALE PATRIMONIO NETTO	**258.689**
Fondi	83.928
Indennità di fine rapporto	50.409
Passività finanziarie non correnti	398.836
Passività per imposte differite	76.950
Altre passività non correnti	-
TOTALE PASSIVITÀ NON CORRENTI	**610.123**
Debiti per imposte sul reddito	293
Altre passività correnti	220.093
Debiti commerciali	321.307
Debiti verso banche e altre passività finanziarie	46.623
TOTALE PASSIVITÀ CORRENTI	**588.316**
Passività destinate alla dismissione o cessate	-
TOTALE PASSIVO	**1.457.128**

Conto Economico Consolidato	Esercizio 2013 (Valori in Euro/migliaia)
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	**1.275.791**
Decremento (incremento) delle rimanenze	5.610
Costi per materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	186.166
Costi per servizi	740.989
Costo del personale	290.468
Oneri (proventi) diversi	63.638
Proventi (oneri) da partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto	(1.759)
MARGINE OPERATIVO LORDO	**(12.839)**
Ammortamenti e perdite di valore di immobili, impianti e macchinari	12.089
Ammortamenti e perdite di valore delle attività immateriali	130.248
Perdite di valore di partecipazioni contabilizzate con il metodo del patrimonio netto e di altre imprese	27.892
RISULTATO OPERATIVO	**(183.068)**
Proventi (oneri) finanziari	(24.209)
Proventi (oneri) da altre partecipazioni	-
RISULTATO PRIMA DELLE IMPOSTE	**(207.277)**
Imposte sul reddito	(23.789)
RISULTATO DERIVANTE DALL'ATTIVITÀ IN FUNZIONAMENTO	**(183.488)**
Proventi (oneri) da attività/passività destinate alla dismissione o cessate	-
RISULTATO NETTO	**(183.488)**
Attribuibile a:	
- Interessenze di terzi azionisti	**1.927**
- Azionisti della controllante	**(185.415)**
Risultato netto per azione (espresso in unità di Euro)	(0,801)
Risultato netto diluito per azione (espresso in unità di Euro)	(0,801)



Pomodori d’estate

COME SCEGLIERE E PREPARARE LE VARIETÀ PIÙ DIFFUSE IN QUESTA STAGIONE. E QUALCHE BUONA IDEA PER GUSTARLI AL MEGLIO

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Livia Sala



I PIÙ FAMOSI E SUCCOSI

- Cuore di bue. Si chiama così per la sua caratteristica forma. Ha pochi semi e polpa soda che rimane compatta al taglio, quindi adatta in insalata.
- A grappolo. È di colore rosso brillante e ha polpa consistente anche a completa maturazione. Ottimo sia in insalata che cucinato: in questo caso meglio eliminare prima la pelle, piuttosto tenace.
- Costoluto. Ha forma appiattita e percorsa da numerose costole. Ci sono diverse varietà, rosse e verdi, queste ultime adatte per la frittura.

UN TUFFO E VIA LA PELLE

- Con un coltellino seghettato praticate sulla base dei pomodori un taglio a croce, incidendo solo la pelle (foto 1), immergeteli poi in acqua in ebollizione, scolateli dopo pochi istanti, appena le pelle risulta cedevole (foto 2) e trasferiteli man mano in acqua fredda; per fare più in fretta potete mettere i pomodori in un grosso colino e tuffarli direttamente prima nell'acqua bollente, poi in quella fredda. Sempre partendo dalla base, asportate la pelle (foto 3).





SVUOTARLI IN TRE MOSSE

- Tagliate via la calotta dei pomodori a circa 3 quarti d'altezza, (foto 1), strizzateli leggermente per eliminare l'acqua di vegetazione e i semi, che raccoglierete in una ciotola (foto 2), poi scavateli asportando la polpa con uno scavino (foto 3) o un cucchiaio dai bordi sottili, mantenendo uno strato di polpa di almeno un cm. Potete utilizzare la polpa estratta per integrare la farcitura degli stessi pomodori o preparare un bel piatto di pasta alla crudaiola.





BRUSCHETTE PICCANTI

● **1** Spellate 8 pomodori ramati, tagliateli a metà, eliminate semi e acqua di vegetazione e tagliate la polpa a cubetti; preparate un trito di basilico, finocchietto, origano fresco e maggiorana e mescolatene metà alla polpa di pomodori Tostate 4 fette di pane da bruschetta e passatevi sopra 1/2 spicchio di aglio, poi spolverizzatele con il rimanente trito.

● **2** Distribuitevi sopra i pomodori e guarnite con filetti di acciuga arrotolati attorno a un'oliva o un cappero e qualche filettino di peperoncino fresco.

POMODORI FARCITI CON GAMBERETTI

● **1** Tagliate la calotta a 4 grossi pomodori e svuotateli, salateli e metteteli capovolti in un colino. Tagliate la polpa a cubetti e mescolatela in una ciotola con 1 cetriolo a dadini, 1 cuore di finocchio a fettine, una manciata di fagiolini appena scottati e tagliati a pezzetti, 4-5 filetti di acciuga spezzettati; condite con 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva emulsionato con 1 cucchiaio di senape chiara.

● **2** Farcite i pomodori con l'insalata preparata, guarniteli con code di gamberetti lessate, se vi piace, con qualche ciuffo di maionese e servite.









COTOLETTE DI POMODORI E SALVIA

● **1** Tagliare a fette spesse 4 pomodori costoluti verdi (o comunque poco maturi), appoggiatele su carta da cucina e premete bene per eliminare il più possibile l'acqua di vegetazione. Passate le fette prima in un velo di farina, poi in 2 uova sbattute, quindi nel pangrattato, premendo per farlo aderire.

● **2** Sistemate 2-3 fette su una schiumarola e immergetele in abbondante olio molto caldo; scolatele ben dorate. Procedete alla frittura di tutte le fette, salatele e servitele con foglie di salvia impanate e fritte allo stesso modo.

LE DOSI DELLE RICETTE SONO PER 4-6 PERSONE

PER UN FRESCO BOUQUET

Con uno spelucchino, partendo dalla base, incidete a spirale la buccia di un pomodoro (foto 1). Riavvolgetela, sempre a spirale, fino a formare una rosellina (foto 2). Potete preparare tante roselline e sistemarle su un'alzatina con altri fiori "vegetali", per esempio di cipollotti: si ottengono incidendo verticalmente a croce i cipollotti e immergendoli in acqua ghiacciata per farli aprire (foto 3).









In tutto il servizio ceramiche di MV% Ceramics Design. Indirizzo a pagina 8

NEL PROSSIMO NUMERO: FAGIOLI E FAGIOLINI



NEL NUMERO DI SETTEMBRE

SERATA IN BOCCIOFILA
Prima una gara giocosa armati di bocce e boccino, poi una cena stuzzicante per prolungare il gusto dell'estate: tiella di riso e cozze, torta di melanzane e focaccia al formaggio.



POLPO
In terrina con le patate, in insalata con gli agrumi, in spiedino con la pancetta, in una bouillaibesse allo zafferano: i mille volti del più tentacolare prodotto del mare.



DOLCI PORTOGHESI
Gli intensi colori delle strade di Lisbona evocano il profumo del latte, della cannella e delle mandorle, tracce golose di un'antica tradizione gormand.

in edicola dal 20 agosto

SALE&PEPE
n. 8 AGOSTO 2014

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Virginio Briatore, Patrizia Cantoni, Fulvia Carmagnini, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Marta Mariani, Franca Maffei, Paola Mancuso, Barbara Mantovani, Laura Mauceri, Francesca Romana Mezzadri, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Vanessa Pisk, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Sissi Vlassina, Paola Volpari

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7752 del 18 dicembre 2013

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali



SALE&PEPE SUL TUO IPAD
Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).

Disponibile su App Store

Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!


NON BASTA ESSERE UN'ACQUA MINERALE
PER AVERE IL MIX DI SALI MINERALI DI CUI
IL TUO CORPO HA BISOGNO.
Ogni giorno il tuo corpo ha bisogno della giusta dose di sali minerali. Come bicarbonato, calcio, silice, potassio, indispensabili per il benessere dell'organismo. Ferrarelle è un'acqua unica, che nasce con un mix di sali minerali equilibrato e benefico, vero dono e opera di Madre Natura. È grazie al processo di filtraggio dell'acqua attraverso le rocce del vulcano di Roccamonfina, che Ferrarelle diventa un'acqua purissima e acquista la sua effervescenza naturale. Imbottigliata come sgorga alla sorgente, è la fonte di sali minerali che rigenerano chi la beve. Elementi straordinari e preziosi, nascosti in una bottiglia di Ferrarelle.
LISCIA, GASSATA O FERRARELLE.
Ferrarelle